UNOLD®

POWER SMOOTHIE MAKER

Bedienungsanleitung

Instructions for use | Notice d´utilisation
Gebruiksaanwijzing | Istruzioni per l'uso
Instrucciones de uso | Návod k obsluze
Instrukcja obsługi

Modell 78605

Impressum:
Bedienungsanleitung Modell 78605
Stand: Jan 2015 /nr

Copyright ©

UNOLD AG

Mannheimer Straße 4
68766 Hockenheim
Telefon +49 (0) 62 05/94 18-0
Telefax +49 (0) 62 05/94 18-12
E-Mail info@unold.de
Internet www.unold.de

SERVICE-HOTLINE

Bei Fragen zu den Rezepten und zum Gebrauch des Gerätes können Sie sich direkt an unsere Beraterin Frau Blum wenden:

Montag und Dienstag von 8 bis 12 Uhr und 13 bis 17 Uhr
Rufnummer: 0 18 05/94 18 99*

*derzeit 0,14 EUR/Minute aus dem Festnetz der Deutschen Telekom.
Bei Anrufen aus Mobilfunknetzen und aus dem Ausland (+49 18 05/94 18 99) können abweichende Kosten anfallen. Ab 1.3.2010 Mobilfunkpreis maximal 0,42 EUR/Minute.

Kunden aus Österreich wählen bitte die Nummer (0) 1/8 10 20 39

INHALTSVERZEICHNIS

Bedienungsanleitung Modell 78605
Technische Daten 10
Symbolerklärung 10
Für Ihre Sicherheit 10
Bedienen 13
Reinigen und Pflegen 15
Rezepte für Smoothies 15
Rezepte 18
Garantiebestimmungen 20
Entsorgung / Umweltschutz 20
Informationen für den Fachhandel 20
Service-Adressen 21
Bestellformular 94

Instructions for use Model 78605
Technical Specifications 22
Explanation of the symbols 22
For your safety 22
Operation 25
Cleaning and care 26
Recipes for smoothies 27
Recipes 29
Guarantee conditions 31
Waste Disposal / Environmental Protection 31
Service 21

Notice d´utilisation Modèle 78605
Spécification technique 32
Explication des symboles 32
Pour votre sécurité 32
Utilisation 35
Nettoyage et entretien 37
Recettes Smoothies 37
Recettes 40
Conditions de garantie 41
Traitement des déchets / Protection de l'environnement 41
Service 21

Gebruiksaanwijzing Model 78605
Technische gegevens 42
Verklaring van de symbolen 42
Voor uw veiligheid 42
Bedienen 45
Reiniging en onderhoud 47
Recepten voor smoothies 47
Recepten 50
Garantievoorwaarden 51
Verwijderen van afval / Milieubescherming 51
Service 21

INHALTSVERZEICHNIS

Istruzioni per l'uso Modello 78605
Dati tecnici 52
Significato dei simboli 52
Per la vostra sicurezza 52
Uso 55
Pulizia e cura 57
Ricette di smoothies 57
Ricette 60
Norme die garanzia 61
Smaltimento / Tutela dell'ambiente 61
Service 21

Manual de instrucciones Modelo 78605
Datos técnicos 62
Explicación de símbolos 62
Para su seguridad 62
Manejo 65
Limpieza y cuidado 67
Recetas para smoothies 67
Recetas 70
Condiciones de garantia 72
Disposición/Protección del medio ambiente 72
Service 21

Návod k obsluze Modelu 78605
Technické údaje 73
Vysvětlení symbolů 73
Pro vaši bezpečnost 73
Obsluha 76
Čištění a péče 77
Recepty na smoothies 78
Recepty 80
Záruční podmínky 82
Likvidace / Ochrana životného prostředí 82
Service 21

Instrukcja obsługi Modelu 78605
Dane techniczne 83
Objaśnienie symboli 83
Dla bezpieczeństwa użytkownika 83
Obsługa 86
Czyszczenie i pielęgnacja 88
Przepisy na koktajle owocowe 88
Przepisy 91
Warunki gwarancji 93
Utylizacja / ochrona środowiska 93
Service 21

EINZELTEILE

EINZELTEILE

D **Ab Seite 10**

1	Messbecher
2	Deckel
3	Mixbehälter
4	Kreuzmesser
5	Basis
6	Stößel
7	Stufenloser Drehregler
8	Taste “P” für Momentschaltung
9	Taste für Crushed Ice
10	Taste für sanftes Mixen/Mixgetränke

GB **Page 22**

1	Measuring cup
2	Lid
3	Mixing container
4	Cross-blade
5	Base
6	Pusher
7	Variable control dial
8	Button "P" for momentary pulse
9	Button for crushed ice
10	Button for gentle mixing

F **Page 32**

1	Récipient gradué
2	Couvercle
3	Bol de mixage
4	Lame cruciforme
5	Socle
6	Poussoir
7	Bouton rotatif de réglage en continu
8	Touche « P » pour un fonctionnement par impulsions
9	Touche pour la glace pilée
10	Touche pour un mixage en deouceur/boissons mixées

NL **Pagina 42**

1	Maatbeker
2	Deksel
3	Mengbeker
4	Kruismes
5	Basis
6	Stoter
7	Traploze draairegelaar
8	Knop “P” voor momentschakeling
9	Knop voor crushed ice
10	Knop voor behoedzaam mixen/ mixdranken

I **Pagina 52**

1	Misurino a bicchiere
2	Coperchio
3	Recipiente del frullatore
4	Lama a croce
5	Base
6	Pestello
7	Selettore rotante continuo
8	Tasto “P” (istantaneo)
9	Tasto tritaghiaccio
10	Tasto frullatura delicata/bevande frullate

ES **Página 62**

1	Vaso medidor
2	Tapa
3	Recipiente mezclador
4	Cuchilla en cruz
5	Base
6	Empujador
7	Regulador giratorio continuo
8	Tecla "P" (tecla instantánea)
9	Tecla para hielo picado
10	Tecla para mezcla suave/batidos

EINZELTEILE

EINZELTEILE

CZ **Strany 73**

1	Odměřovací nádoba
2	Kryt
3	Nádoba mixéru
4	Křížový nůž
5	Základna
6	Popychacz
7	Plynulý regulátor otáček
8	Tlačítko „P“ pro spínání momentu
9	Tlačítko pro drcení ledu
10	Tlačítko pro jemné mixování / míchané nápoje

PL **Strony 83**

1	Miarka kuchenna
2	Pokrywa
3	Pojemnik do miksowania
4	Noże krzyżowe
5	Podstawa
6	Popychacz
7	Bezstopniowy regulator obrotów
8	Przycisk "p" do przełączenia momentu obrotowego
9	Przycisk do przygotowywania kruszonego lodu
10	Przycisk delikatnego miksowania/ napojów miksowanych

BEDIENUNGSANLEITUNG MODELL 78605

TECHNISCHE DATEN

Leistung:	2.000 Watt, 220–240 V~, 50/60 Hz
Basis:	Edelstahl
Behälter/Deckel:	Kunststoff
Messer:	Edelstahl
Inhalt:	2,0 Liter
Abmessungen:	Ca. 21,0 x 20,0 x 44,0 cm
Gewicht:	Ca. 3,80 kg
Zuleitung:	Ca. 120 cm
Kurzbetriebszeit:	5 Minuten
Schutzklasse:	II ⧈
Umdrehung:	28.000 bis 32.000 U/Min., 15.000 U/Min Normalmodus
Ausstattung:	Sicherheitsschalter, Momenttaste, Eiscrush-Funktion, Edelstahlmesser, stufenlose Mix-Funktion mit sanftem Anlauf, Taste für extra schonendes Mixen
Zubehör:	Bedienungsanleitung mit Rezepten, Stößel, Rezeptheft

Änderungen und Irrtümer in Ausstattungsmerkmalen, Technik, Farben und Design vorbehalten

SYMBOLERKLÄRUNG

Dieses Symbol kennzeichnet eventuelle Gefahren, die Verletzungen nach sich ziehen können oder zu Schäden am Gerät führen.

FÜR IHRE SICHERHEIT

Bitte lesen Sie die folgenden Anweisungen und bewahren Sie diese auf.

Personen im Haushalt

1. Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Das Gerät ist kein Spielzeug. Das Säubern und die Wartung des Geräts dürfen von Kindern nur unter

Aufsicht durchgeführt werden.
2. Kinder unter 3 Jahren sollten dem Gerät fernbleiben oder durchgehend beaufsichtigt werden.
3. Kinder zwischen 3 und 8 Jahren sollten das Gerät nur dann ein- und ausschalten, wenn es sich in seiner vorgesehenen normalen Bedienungsposition befindet, sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Kinder zwischen 3 und 8 Jahren sollten das Gerät weder anschließen noch bedienen, säubern oder warten.
4. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicher zu stellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
5. Das Gerät an einem für Kinder unzugänglichen Ort aufbewahren.

Hinweise zur Gesundheit

6. Das Gerät ist nur zum Verarbeiten von Lebensmitteln bestimmt.
7. Bitte bewahren Sie fertig zubereitete Smoothies nicht zu lange auf, um gesundheitliche Beeinträchtigungen durch verdorbene Lebensmittel zu vermeiden.
8. Wenn Sie Wildkräuter oder andere selbst gesammelten Lebensmittel verwenden, achten Sie bitte darauf, dass diese nicht giftig sein dürfen.

Elektrische Sicherheit

9. Gerät nur an Wechselstrom mit Spannung gemäß Typenschild anschließen.
10. Dieses Gerät darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem Fernbedienungssystem betrieben werden.
11. Den Stecker nie an der Anschlussleitung aus der Steckdose ziehen.
12. Das Gerät nie unbeaufsichtigt lassen, wenn Kinder in der Nähe sind und nicht von Kindern bedienen lassen.
13. Immer zuerst den Netzstecker ziehen, wenn das Gerät zusammengebaut, zerlegt, gereinigt oder nicht benutzt wird.
14. Öffnen Sie auf keinen Fall das Gehäuse des Gerätes. Es besteht Gefahr durch Stromschlag.
15. Tauchen Sie die Basis, die Zuleitung und den Stecker keinesfalls in Wasser. Es besteht Kurzschlussgefahr.
16. Verwenden Sie das Gerät nicht mit Zubehör anderer Hersteller.
17. Prüfen Sie regelmäßig das Gerät, den Stecker und die Zuleitung auf Verschleiß oder Beschädigungen. Bei Beschädigung des Anschlusskabels oder anderer Teile senden Sie das Gerät bitte zur Überprüfung und Reparatur an unseren Kundendienst.

18. Unsachgemäße Reparaturen können zu erheblichen Gefahren für den Benutzer führen und haben den Ausschluss der Garantie zur Folge.
19. Das Gerät ist ausschließlich für den Haushaltsgebrauch oder ähnliche Verwendungszwecke bestimmt **(nicht jedoch für den Dauerbetrieb!)**, z. B. in
    - Teeküchen in Geschäften, Büros oder sonstigen Arbeitsstätten,
    - landwirtschaftlichen Betrieben,
    - zur Verwendung durch Gäste in Hotels, Motels oder sonstigen Beherbergungsbetrieben,
    - in Privatpensionen oder Ferienhäusern.

Hinweise zum Aufstellen und sicheren Gebrauch des Gerätes

20. Benutzen Sie das Gerät nur auf einer ebenen Arbeitsfläche. Benutzen Sie das Gerät nie auf oder neben heißen Oberflächen.
21. Achten Sie darauf, dass die Anschlussleitung nicht eingeklemmt wird oder über die Aufstell- und Arbeitsfläche herunter hängt, da dies zu Unfällen führen kann.
22. Stecker und Zuleitung dürfen nicht mit Wasser in Kontakt kommen.
23. Das Gerät darf nur nach ordnungsgemäßem Zusammenbau benutzt werden.
24. Achten Sie beim Aufsetzen des Mixbehälters darauf, dass dieser fest sitzt.
25. Lassen Sie das Gerät nie mit leerem Mixbehälter laufen.
26. Vergewissern Sie sich bei Verwendung des Mixers, dass der Deckel fest geschlossen ist.
27. Halten Sie keine Werkzeuge, Besteckteile oder Finger in den laufenden Mixer: Verletzungsgefahr!
28. Die maximale Füllmenge von 2,0 Litern nicht überschreiten.
29. Beim Verarbeiten warmer Zutaten unbedingt den Deckel mit der Hand auf dem Gerät festhalten, da sich sonst der Deckel lösen kann und evtl. das Mixgut herausspritzt.
30. Achten Sie darauf, extreme Temperaturunterschiede bei den einzufüllenden Zutaten zu vermeiden. Das Material des Behälters könnte sonst beschädigt werden.
31. Das Gerät ist nicht zur Dauerbenutzung vorgesehen. Lassen Sie es nach einer Betriebszeit von ca. 5 Minuten vor dem Wiedereinschalten einige Minuten abkühlen.
32. Vergewissern Sie sich, dass der Motor zum Stillstand gekommen ist, bevor Sie bewegliche Teile abnehmen.
33. Das Messer ist nicht vom Behälter lösbar!

VORSICHT!
Das Kreuzmesser ist sehr scharf! Seien Sie daher beim Reinigen sehr vorsichtig.
Öffnen Sie auf keinen Fall das Gehäuse des Gerätes. Es besteht die Gefahr eines Stromschlages.

Der Hersteller übernimmt keine Haftung bei fehlerhafter Montage, bei unsachgemäßer oder fehlerhafter Verwendung oder nach Durchführung von Reparaturen durch nicht autorisierte Dritte.

BEDIENEN

WICHTIG:
Das Gerät darf nur nach ordnungsgemäßem Zusammenbau benutzt werden. Das Gerät ist mit einem Sicherheitsschalter versehen. Es lässt sich nur einschalten, wenn der Mixbehälter aufgesetzt ist. Sollte sich das Gerät einmal auch ohne den aufgesetzten Mixbehälter einschalten lassen, senden Sie das Gerät bitte zur Überprüfung an unseren Kundendienst ein.
Keine Werkzeuge, Besteckteile oder Finger in den laufenden Mixer halten – Verletzungsgefahr!

1. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und ggf. Transportsicherungen.
2. Vor dem ersten Gebrauch alle Teile des Gerätes sorgfältig reinigen (siehe Kapitel “Reinigung”).
3. Setzen Sie den Mixbehälter auf die Basis auf. Achten Sie darauf, dass der Mixbehälter richtig fixiert ist. Sollte sich der Mixbehälter nicht leicht aufsetzen lassen, justieren Sie diesen so, dass er genau auf die Antriebswelle an der Basis passt.
4. Geben Sie alle Zutaten zusammen in den Mixbehälter und verschließen Sie diesen mit dem Deckel.
5. Größere Mengen bitte aufteilen und nacheinander verarbeiten.
6. Feste Zutaten wie Käse oder Gemüse vor dem Zufügen in kleine Stücke schneiden.
7. Sofern im Rezept nichts anderes vorgesehen ist, immer zuerst die Flüssigkeit und die weichen Zutaten (falls vorhanden), dann die festen Bestandteile einfüllen. Durch die Flüssigkeit kann die Masse schneller und auf niedrigerer Stufe verarbeitet werden.
8. Wählen Sie die gewünschte Betriebsart und schalten Sie das Gerät entsprechend ein. Folgende Einstellungen stehen zur Verfügung:

   ■ **Drehknopf**
   Position 0: Gerät ist ausgeschaltet. Zum Mixen auf die gewünschte Geschwindigkeit zwischen Min. und Max stellen. Der Regler ist stufenlos einstellbar. Auf höchster Stufe perfekt geeignet zur Herstellung grüner Smoothies.

Um die folgenden Funktionen nutzen zu können, müssen Sie den Drehknopf auf die Position „Mode/P“ drehen:

- **Funktion „P“ (Momenttaste)**
  Zum kurzen, kraftvollen Mixen.
  Hinweis: Die Momenttaste rastet nicht ein. Sie muss während der Betriebsdauer dauerhaft gedrückt werden. Bitte verwenden Sie die Momenttaste nur in Intervallen von 5 bis 10 Sekunden.
- **Funktion für Crushed Ice**
  Speziell zum Zerkleinern von Eiswürfeln zu Crushed Ice.
  Das Gerät zerkleinert sofort die Eiswürfel, indem es intervallartig arbeitet.
  Eiswürfel in den Mixbehälter geben oder während des Betriebs durch die Einfüllöffnung in den Becher füllen. Etwas schneller geht es, wenn Sie zuerst etwas Wasser in den Mixbehälter geben und erst dann die Eiswürfel zufügen oder die Eiswürfel durch die Deckelöffnung auf das laufende Messer geben.
- **Funktion für sanftes Mixen/Mixgetränke**
  Speziell zum schonenden Mixen, perfekt geeignet zur Herstellung von Mixgetränken aus Obst, Milch oder Joghurt.
  Die Geschwindigkeit ist hier auf sanftes Mixen voreingestellt und steigt langsam an. Das Gerät arbeitet einige Minuten und stellt sich dann ab.

9. Wir empfehlen, in kurzen Intervallen von 5 bis 30 Sekunden zu mixen und dann die Konsistenz zu prüfen.
10. Mixer nicht längere Zeit ohne Unterbrechung laufen lassen (max. 5 Minuten). Danach muss sich das Gerät ca. 5 bis 10 Minuten abkühlen.
11. Mixer nur mit aufgesetztem Deckel betreiben. Deckel während des Betriebs mit der Hand auf den Behälter drücken.
12. Flüssigkeit oder sonstige Zutaten können durch die Öffnung im Deckel zugegeben werden. Bitte Vorsicht beim Einfüllen: bei laufendem Gerät kann Flüssigkeit aus der Öffnung spritzen.
13. Um das Mixgut nachzuschieben, verwenden Sie **ausschließlich** den mitgelieferten Stößel. Stecken Sie den Stößel durch die Deckelöffnung und schieben Sie das nachgefüllte Mixgut weiter in das Gerät.
14. Seien Sie besonders vorsichtig bei der Verarbeitung heißer Zutaten. Dampf oder Spritzer können zu Verbrühungen und Verbrennungen führen. Sie dürfen heiße, aber keine kochenden Speisen einfüNehmellen.
15. Beim Verarbeiten warmer Zutaten unbedingt den Deckel mit der Hand auf dem Gerät festhalten, da sich sonst der Deckel lösen kann und evtl. das Mixgut herausspritzt.
16. Beim Zerkleinern von festen Zutaten empfehlen wir die mehrmalige Benutzung des Momentschalters, da sich das Messer im Dauerbetrieb eventuell durch die Zutaten festsetzen könnte. Geben Sie die Zutaten durch die kleine Deckelöffnung auf das laufende Messer.

17. Mixbehälter erst dann von der Basis abnehmen, wenn der Motor vollständig zum Stillstand gekommen ist.
18. Nach Gebrauch den Drehknopf auf „0“ stellen und den Stecker aus der Steckdose ziehen.
19. Den Mixbehälter zum Entriegeln gerade nach oben abnehmen.
20. Lebensmittel auf Ölbasis wie z. B. Mohn oder Nüsse (für z. B. Mohn- oder Nussbutter) nicht länger als 90 Sekunden mixen, da der Motor überhitzt werden kann.

REINIGEN UND PFLEGEN

1. Mit Hilfe des Momentschalters lassen sich der Behälter und das Messer einfach reinigen. Geben Sie etwas warmes Wasser und einige Tropfen Geschirrspülmittel in den Behälter und drücken Sie kurz den Momentschalter. Mit klarem Wasser ausspülen.

Vor dem Reinigen stets das Gerät ausschalten und den Stecker aus der Steckdose ziehen.
VORSICHT!
Bitte Vorsicht beim Reinigen des Kreuzmessers, die Schneiden sind sehr scharf. Gerät nicht in Wasser eintauchen.

2. Verwenden Sie zum Reinigen keine scharfen Reinigungsmittel oder Putzschwämme, um die Oberflächen nicht zu beschädigen.
3. **Die Basis und der Behälter dürfen nicht in Wasser eingetaucht werden.** Wischen Sie die Basis mit einem feuchten Tuch ab und trocknen Sie sie mit einem weichen Tuch ab. Achten Sie darauf, dass kein Wasser in die Basis gelangen kann.
4. Entleeren Sie den Mixbehälter vollständig vor dem Reinigen.
5. **Achtung: Mixbehälter, Deckel, Verschlusskappe und Stößel dürfen nicht in der Spülmaschine gereinigt werden.**
6. Hartnäckige Gerüche von Zwiebeln oder Knoblauch evtl. mit Zitronensaft entfernen.
7. Lassen Sie alle Teile komplett trocknen, bevor Sie diese zusammenbauen und den Mixbehälter wieder auf das Gerät setzen.

REZEPTE FÜR SMOOTHIES

Dieser Standmixer ist perfekt geeignet, um Smoothies, insbesondere auch grüne Smoothies, herzustellen. Bei den Zutaten für Smoothies sind Ihrer Fantasie kaum Grenzen gesetzt. Durch das sanfte Zerkleinern im Mixer wird garantiert, dass Nährstoffe aus Obst und Gemüse erhalten bleiben. Die zubereiteten Getränke werden angenehm sämig.
Grüne Smoothies gelingen am besten, wenn Sie hierfür nicht die Mixgetränke-Taste verwenden, sondern das Gerät über den Drehregler auf Stufe „MAX“ einstellen. Verwenden Sie maximal Zutaten für ein Volumen von 0,8 bis 1,0 Litern. Um

eine Überhitzung der Getränke zu vermeiden, sollte dieser Vorgang nicht mehr als zwei bis drei Mal wiederholt werden.

Obstsmoothies aus weichen Zutaten lassen sich mit der Taste „Mixgetränke“ optimal zubereiten.

Smoothies sollten nicht als Getränk, sondern als kleine Zwischenmahlzeit angesehen werden, da ihr Kalorien- und Nährwertgehalt höher als bei z. B. herkömmlichen Fruchtsäften ist. Insbesondere Diabetiker sollten Smoothies nicht unbegrenzt trinken.

Sollte beim Mixen zu viel Schaum entstehen, schöpfen Sie diesen bei Bedarf einfach ab. Ggf. hilft es, die Zutaten etwas kürzer zu mixen.

Grüne Smoothies vereinen jeweils einen Obst- und einen Grünpflanzen-Anteil zuzüglich etwas Wasser, um so eine besonders ausgewogene Zwischenmahlzeit zu erhalten. Wenn Sie Wildkräuter o. ä verwenden, achten Sie bitte darauf, dass diese nicht giftig sein dürfen. Der Grünpflanzenanteil kann z. B. aus Blattspinat, Roma-Salat, Feldsalat, Mangold, Grünkohl, halbe Blätter von Wirsing, Weiß- und Rotkohl, Möhren, Radieschen, Staudensellerie, Apfelblättern, Endivien oder auch Salatgurken bestehen. Ebenso können Sie Kräuter wie Petersilie, Dill, Bohnenkraut, Basilikum, Minze, Zitronenmelisse, Lauchzwiebel und Wildpflanzen wie Giersch, Löwenzahn, Brennessel, Sauerampfer usw. verwenden. Gut geeignet sind weiterhin Sprossen von Radieschen, Luzerne und Kresse, bei Bedarf auch das Hinzufügen von Spirulinatabletten (Algen).

Achten Sie darauf, alle Zutaten immer in Stücke schneiden (ca. 2 cm lang). Bitte bewahren Sie fertig zubereitete Smoothies nicht zu lange auf. Wir raten dazu, das Getränk jeweils frisch nach Bedarf zuzubereiten, um in den Genuss aller Nährstoffe zu kommen. Bei längerer Aufbewahrungszeit können sich die Zutaten am Grund absetzen.

Hinweise für das Zubereiten

Zuerst jeweils die weichen Zutaten und die Flüssigkeit einfüllen.

Unsere Rezepte sind jeweils für eine große oder zwei normale Portionen gedacht. Die wertvollsten Pflanzenstoffe befinden sich in der Schale und den äußeren Blättern. Wir raten daher, nur ungeschältes Gemüse und Obst in Bio-Qualität zu verwenden und dieses vor dem Zerkleinern gut zu waschen. Ananas oder Bananen sollten geschält werden. Zitrusfrüchte, außer Zitronen und Limonen, sollten ebenfalls geschält werden, da sonst der Geschmack zu intensiv wird.

Trockenobst muss vor dem Mixen 1 bis 2 Stunden eingeweicht werden. Als Süßmittel können Sie Agavendicksaft, Birkenzucker (Xylitol) oder Stevia verwenden. Je nach persönlichem Geschmack können Sie auch mehr oder weniger Wasser zufügen.

Für alle genannten Smoothies gilt bei der Zubereitung:

Obst und Gemüse waschen und ggf. schälen, alle Zutaten in ca. 2 cm große Stücke schneiden. Alles in den Mixer füllen. Auf höchster Stufe kurz mixen bis zur gewünschten Cremigkeit.

Rezepte Grüne Smoothies

Green Power
1 süßer Apfel, 1 Banane, ¼ Zitrone, 1 Mangoldblatt mit Stiel, 250 ml Wasser oder kalter grüner Tee

Verdauungs-Smoothie
2 getrocknete und eingeweichte Feigen, 1 süßer Apfel, 2 geschälte Kiwis, 1 Handvoll (ca. 50 g) Babyspinat, 250 ml Wasser

Pikanter Gemüse-Smoothie
1 Stange Sellerie, 2 Tomaten, 4 Stängel Blattpetersilie, ¼ Zwiebel (geschält), ¼ Chili-Schote ohne Kerne, Apfelessig, Öl, evtl. Salz, 250 ml Wasser

Wildkräuter-Smoothie
1 süßer Apfel, 4 Stängel Sauerampfer, 10 Gänseblümchen, 2 Blatt Schafgarbe, 5 Blatt Löwenzahn, 2 Blatt Brunnenkresse, 250 ml Wasser

Leckermäulchen-Smoothie
1 reifer Pfirsich (entsteint), 50 g Himbeeren, ½ Banane, 5 Brennnesselblätter, 10 Rucolablätter, 10 Babyspinatblätter, 1 EL Birkensüß, ¼ Zitrone, 250 ml Wasser

Hallo-Wach-Smoothie
1 reife Birne, 1 reife Banane, ¼ Zitrone, 1 Handvoll (ca. 50 g) Babyspinat, 1 Minzblatt, 250 ml Wasser

Rezepte für Obst-Smoothies

Selbstverständlich können Sie alle Smoothies nach eigenem Geschmack süßen. Sie können Wasser auch durch Früchte-Tee oder Obstsaft ersetzen oder auch mehr oder weniger Flüssigkeit verwenden, wenn Sie eine andere Trink-Konsistenz wünschen.

Beeren-Smoothie
250 g gemischte Beeren (Erdbeeren, Himbeeren, Johannisbeeren, Brombeeren, evtl. auch TK-Beerenmischung), 1 geschälte Orange, Mark von ½ Vanilleschote, Stevia nach Geschmack, 100 ml Wasser, 3 Eiswürfel
Tipp: Für einen leckeren Drink statt der Eiswürfel eine große Kugel Vanille-Eis zugeben

Tropen-Smoothie
200 g geschälte Ananas, 150 g geschälte, reife Mango, 1 geschälte Orange, Fruchtfleisch einer reifen Kaki, 100 ml Wasser

Holunder-Birnen-Smoothie
1 reife Birne, 100 g rote Trauben, ¼ Zitrone, 1 Msp. Zimt, 100 ml Holunderbeerensaft, 100 ml Wasser, 3 Eiswürfel

Melonen-Gurken-Smoothie
150 g Wassermelone, 150 g Galiamelone, ½ Salatgurke, 2 Minzblätter, 100 ml Wasser, 3 Eiswürfel

Frühstücks-Smoothie
2 eingeweichte Trockenpflaumen ohne Stein, 2 eingeweichte Trockenaprikosen, 1 reife Birne, 2 EL Haferflocken, 2 Mandeln, 4 Walnüsse, 1 Msp. Zimt, 150 ml Milch, Buttermilch, Apfel- oder Orangensaft

Mirabellen-Smoothie
250 g entsteinte Mirabellen, 1 EL Zitronensaft, 3 Tropfen Bittermandelöl, 3 eingeweichte Aprikosen, 250 ml Milch oder Wasser

Bratapfel-Smoothie
1 großen Apfel waschen, Kerngehäuse ausstechen und mit 2 TL Rosinen, 1 TL gemahlenen Haselnüssen, 1 TL Honig und 1 Msp. Zimt füllen. Apfel in feuerfeste Form setzen, bei 200 °C im Ofen ca. 20 Minuten garen, abkühlen lassen. Bratapfel mit 2 EL Sahne, 1 TL Rum, 2 EL Preiselbeeren und 200 ml Milch mixen.
Tipp: Bereiten Sie gleich mehrere Äpfel zu und frieren Sie diese bis zum Bedarf einzeln ein.

Lassi

Mango-Lassi
Fruchtfleisch einer reifen Mango, 1 Msp. Kardamom, 150 g Joghurt (10 % Fett), 5 Eiswürfel
Tipp: Statt Mangofruchtfleisch können Sie auch 300 g Erdbeeren, Sauerkirschen usw. verwenden.

REZEPTE

Tropencocktail
2 Orangen und eine Papaya in Stücke schneiden, mixen, durch die Deckelöffnung 3 Eiswürfel und 1 EL Kokossirup zugießen, nochmals mixen, in ein Glas füllen und servieren.

KiBa-Cocktail
200 g entsteinte Sauerkirschen, eine Banane und 3 Eiswürfel mixen, in ein Glas füllen.

Erdbeermilch
100 g Erdbeeren, ¼ l kalte Milch, einen Eiswürfel mixen und in Gläser füllen.
TIPP: Statt Erdbeeren können Sie auch andere Beeren oder Früchte verwenden, z. B. Bananen.

Erdbeermilchshake
2 Kugeln Vanilleeis, 100 g Erdbeeren, 1/8 l kalte Milch mixen und in Gläser füllen.

Schokomilchshake
2 Kugeln Schokoladeneis, 1 EL Nuss-Nougat-Creme, ¼ l kalte Milch mixen und in Gläser füllen.

Bananen-Nuss-Molkeshake
3 EL fein geriebenen Haselnüsse, ½ Banane, 1 TL Zitronensaft, 2 EL Sahne, 1 EL Honig, 200 ml kalte Molke, 2 Eiswürfel mixen und in ein Glas füllen.

Irish Dream
2 cl Whiskey mit 1 EL Schokopulver und 0,2 l Sahne verquirlen.

Crush-Eis-Cocktail
Ein bauchiges Glas halb mit Crush-Eis füllen.
Im Mixer eine Scheibe Ananas (in Stücke geschnitten), 3 EL Wodka, 3 EL Curaçao blue, 2 EL Sahne, 2 EL Kokossirup, 100 ml Ananassaft mischen, über das Crush-Eis gießen und mit einem Strohhalm servieren.

Fruchtaufstrich
200 g beliebiges Beerenobst mit 200 g Zucker mixen und in ein Schraubglas füllen. Dieser Fruchtaufstrich lässt sich im Kühlschrank etwa eine Woche aufbewahren.

Gemüse-Shake
½ rote Paprikaschote, 50 g Sellerie, 100 g Tomaten, 2 Zweige Petersilie, 1 Lauchzwiebel, 100 ml Tomatensaft, 100 ml kalte Gemüsebrühe
Alle festen Gemüse putzen, in Stücke schneiden. Alle Zutaten im Mixer zerkleinern, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Blitzgemüsesuppe
Eine Tomate, eine Möhre, ¼ Kohlrabi, ein Stück Sellerie, ½ Stange Lauch, 1 TL geriebener Meerrettich (Glas), 5 Stiele Petersilie.
Alle Zutaten in Stücke schneiden und roh in den Mixer füllen. 1-2 gekochte Kartoffeln und ca. ¼ l heiße Gemüsebrühe zugeben und mixen, bis alles fein püriert und sämig ist.

Pesto
Ein Bund Basilikum, 50 g in grobe Stücke geteilter Parmesan und 2-3 Knoblauchzehen mit 1/8 l kalt gepresstem Olivenöl pürieren. Evtl. tropfenweise durch die Deckelöffnung weiteres Olivenöl zugeben, bis die Mischung cremig ist, und zu heißen Spaghetti servieren.
Mixbehälter sofort nach der Zubereitung reinigen, um eine Übertragung des Knoblauchgeschmacks zu vermeiden.

Guacamole - Avocadopüree
Eine reife Avocado, 2 EL saure Sahne, 1 EL Limettensaft, ¼ TL gemahlener Kreuzkümmel, 1 EL gehacktes Koriandergrün, Salz, Pfeffer, Tabasco
Avocado halbieren, entkernen. Fruchtfleisch aus der Schale nehmen und mit Sahne, Limettensaft und Gewürzen im Mixer pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Eierpfannkuchenteig
500 ml Milch, 3 Eier, 1 Prise Salz, 250 g Mehl
Alle Zutaten in den Mixbehälter geben und mit dem Momentschalter mehrmals gut durchmischen. Teig vor dem Backen ca. 15 Min. quellen lassen.

Die Rezepte in dieser Bedienungsanleitung wurden von den Autoren und von der UNOLD AG sorgfältig erwogen und geprüft, dennoch kann keine Garantie übernommen werden. Eine Haftung der Autoren bzw. der UNOLD AG und ihrer Beauftragten für Personen-, Sach- und Vermögensschäden ist ausgeschlossen.

GARANTIEBESTIMMUNGEN

Wir gewähren auf unsere Geräte eine Garantie von 24 Monaten, bei gewerblichem Gebrauch 12 Monate, ab dem Kaufdatum für Schäden, die bei bestimmungsgemäßem Gebrauch nachweislich auf Werksfehler zurückzuführen sind. Innerhalb der Garantiezeit beheben wir Material- und Herstellungsfehler nach unserem Ermessen durch Reparatur oder Umtausch. Unsere Garantieleistungen gelten ausschließlich für in Deutschland und Österreich verkaufte Geräte. Bei anderen Ländern wenden Sie sich bitte an den zuständigen Importeur. Geräte, für die eine Mängelbeseitigung beansprucht wird, senden Sie bitte zusammen mit einer Kopie des maschinell erstellten Kaufbelegs, aus dem das Kaufdatum ersichtlich sein muss, sowie einer Fehlerbeschreibung gut verpackt und freigemacht an unseren Kundendienst. Im Garantiefall werden dem Kunden in Deutschland und Österreich entstandene Versandkosten zurückerstattet. Von der Garantie ausgeschlossen sind Schäden durch Verschleiß, unsachgemäße Handhabung und Nichteinhaltung der Wartungs- und Pflegeanweisungen. Der Garantieanspruch erlischt, wenn Reparaturen oder Eingriffe am Gerät von dritter Stelle vorgenommen werden.
Eventuelle Ansprüche des Endverbrauchers gegenüber dem Verkäufer oder Händler werden durch diese Garantie nicht eingeschränkt. Die Garantie umfasst nicht Kratzer oder Verfärbungen am Behälter durch z. B. Kräuter. Kratzer oder Verfärbungen beeinträchtigen nicht die Funktion und Leistungsfähigkeit des Gerätes.
Stecken Sie keine Fremdkörper wie Gabeln, Löffel oder Messer in das Gerät. Messer und Fremdkörper können beschädigt werden, in diesem Fall erlischt der Garantieanspruch.

ENTSORGUNG / UMWELTSCHUTZ

Unsere Geräte werden auf hohem Qualitätsniveau für eine lange Nutzungsdauer hergestellt. Regelmäßige Wartung und fachgerechte Reparaturen durch unseren Kundendienst können die Nutzungsdauer des Gerätes verlängern. Wenn ein Gerät defekt und nicht mehr zu reparieren ist, beachten Sie bitte:

Dieses Produkt darf nicht zusammen mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden. Sie müssen dieses Produkt an einer ausgewiesenen Sammelstelle zum Recycling von elektrischen oder elektronischen Geräten abliefern.

Durch das separate Sammeln und Recyceln von Abfallprodukten helfen Sie mit, die natürlichen Ressourcen zu schonen und stellen sicher, dass das Produkt in gesundheits- und umweltverträglicher Weise entsorgt wird.

INFORMATIONEN FÜR DEN FACHHANDEL

CE Hiermit erklärt die UNOLD AG, dass sich der Standmixer 78605 in Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen der europäischen Richtlinie für elektromagnetische Verträglichkeit (2004/108/EC) und der Niederspannungsrichtlinie (2006/95/EC) befindet.

Die Übereinstimmung mit den Regularien bezieht sich auf den Tag der Erstellung dieser Erklärung.

Hockenheim, 25.9.2013

UNOLD AG, Mannheimer Straße 4, 68766 Hockenheim

Diese Anleitung kann im Internet unter www.unold.de als pdf-Datei heruntergeladen werden.

SERVICE-ADRESSEN

DEUTSCHLAND

UNOLD AG

Mannheimer Straße 4
68766 Hockenheim

Kundendienst
Telefon +49 (0) 62 05/94 18-27
Telefax +49 (0) 62 05/94 18-22
E-Mail service@unold.de
Internet www.unold.de

Sie möchten innerhalb der Garantiezeit ein Gerät zur Reparatur einsenden? Auf unserer Internetseite **www.unold.de/ruecksendung** können Sie sich einen Rücksendeschein ausdrucken, um damit das Paket kostenlos bei der Post abzugeben (nur für Einsendungen aus Deutschland und Österreich).

ÖSTERREICH

Reparaturabwicklung, Ersatzteile:
ESC Electronic Service Center GmbH
Molitorgasse 15
A-1110 Wien
Telefon +43 (0) 1/9 71 70 59
Telefax +43 (0) 1/9 71 70 59
E-Mail office@esc-service.at

SCHWEIZ

MENAGROS SA
Route der Servion
CH - 1083 Mezières
Telefon +41 (0) 21 903 01-15
Telefax +41 (0) 21 903 01-11
E-Mail info@menagros.ch
Internet www.menagros.ch

POLEN

„Quadra-net“ Sp. z o.o.
Skadowa 5
61-888 Poznan Skadowa 5
Internet www.quadra-net.pl

TSCHECHIEN

befree.cz s.r.o.
Škroupova 150
537 01 Chrudim
Telefon +420 464 601 881
E-Mail obchod@befree.cz

INSTRUCTIONS FOR USE MODEL 78605

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Power:	2,000 watt, 220–240 V~, 50/60 Hz
Base:	Stainless steel
Container/lid:	Plastic
Blade:	Stainless steel
Capacity:	2.0 litres
Dimensions:	Approx. 21.0 x 20.0 x 44.0 cm
Weight:	Approx. 3.80 kg
Power cord:	Approx. 120 cm
Brief operating time:	5 minutes
Degree of protection:	II ⧈
Speed	28,000–32,000 rpm, 15,000 normale mode
Features:	Safety switch, momentary pulse button, ice crush function, stainless steel blade, variable mix function with soft start-up, button for extra gentle mixing, e.g. for smoothies
Accessories:	Operating instructions with recipes, pusher, recipe book

Equipment features, technology, colours and design are subject to change without notice. Errors and omissions excepted

EXPLANATION OF THE SYMBOLS

This symbol indicates potential hazards that may result in injury or damage to the appliance.

FOR YOUR SAFETY

Please read the following instructions and keep them on hand for later reference.

Instructions for persons in the household

1. The appliance can be used by children age 8 and up and by persons with limited physical, sensory or mental abilities or with lack of experience or limited knowledge, if they are supervised or have been instructed how to use appliance safely and have understood the dangers associated with using the product. The appliance is not a toy. Children may clean and care for the appliance only under supervision.
2. Children under the age of 3 should stay away from the

appliance or must be constantly supervised.
3. Children between the ages of 3 and 8 should only switch the appliance on and off when it is in its normal intended operating position, they are supervised or have been instructed relative to safe use of the appliance and have understood the hazards that can result from using the product. Children between 3 and 8 should not connect, operate, clean or care for the appliance.
4. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
5. Keep the appliance out of the reach of children.

Instructions concerning health

6. The appliance is suitable only for processing of foods.
7. To avoid health impairments due to spoiled food, please do not store prepared smoothies too long.
8. If you use wild herbs or other foods that you gather yourself, ensure that they are not toxic.

Electrical safety

9. Only connect the appliance to alternating current with voltage in accordance with the rating plate.
10. This appliance may not be operated with an external timer or a remote control system.
11. Never pull the mains plug out of the electrical outlet by pulling on the power cord.
12. Never leave the appliance unattended when children are in the vicinity, and do not let children operate the appliance.
13. When not in use, and before putting the appliance together and taking the appliance apart, and before cleaning, first, always unplug the appliance from the electrical outlet!
14. Do not open the housing of the appliance under any circumstances. There is danger due to electric shock.
15. Do not, under any circumstances, immerse the base, the power cord and the mains plug in water. Danger of short circuit.
16. Do not use the appliance with accessories from other manufacturers.
17. Regularly check the appliance, the plug and the power cord for wear or damage. If there is damage to the power cord or other parts, please send the appliance for inspection and repair to our customer service organisation.
18. Unauthorised repairs can result in serious hazards for the user and void the warranty.
19. The appliance is intended for household use only (not

for continuous operation!), or for similar areas of use, such as,

- kitchenettes in businesses, offices or other workplaces,
- agricultural enterprises,
- for use by guests in hotels, motels or other lodgings,
- in private guest houses or holiday homes.

Instructions for set-up and safe use of the appliance

20. Only use the appliance on a level work surface. Never use the appliance on or next to hot surfaces.
21. Ensure that the power cord is not pinched or does not hang over the set-up surface and work surface, as this can cause accidents.
22. Mains plug and power cord must not come into contact with water.
23. Use the appliance only after it has been properly put together.
24. When fitting on the mixing container, ensure that it is firmly seated.
25. Never let the appliance run with the mixing container empty.
26. When using the mixer, ensure that the lid is firmly closed.
27. Do not put any tools, utensils, or your fingers in the mixer when it is running: Danger of injury!
28. Do not exceed the maximum fill quantity of 2.0 litres.
29. When processing warm ingredients, always hold the lid firmly on the appliance with your hand, otherwise the lid can loosen and the food you are mixing can spray out.
30. Note that extreme differences in the temperature of the ingredients you put in the mixer must be avoided. This could damage the material of the container.
31. **The appliance is not designed for continuous use.** After an operating time of approx. 5 minutes, let the appliance cool for a few minutes before switching it on again.
32. Ensure that the motor has come to a standstill before taking off moving parts.
33. The blade cannot be detached from the container!

CAUTION!
The cross-blade is very sharp! Therefore, be extremely carefully when cleaning the appliance.
Do not open the housing of the appliance under any circumstances. There is danger of electric shock.

The manufacturer will not be liable in the event of incorrect assembly, improper or incorrect use or if repairs are carried out by unauthorized third parties.

OPERATION

IMPORTANT:
Use the appliance only after it has been properly put together. The appliance has a safety switch. The appliance can only be switched on when the container is in place. If it is possible to switch the appliance on when the mixing container is not in place, please send the appliance to our customer service organisation for inspection.
Do not put any tools, utensils, or your fingers in the mixer when it is running - danger of injury!

1. Remove all packaging materials and any transport safeguards.
2. Before using the appliance for the first time, carefully clean all parts of the appliance (see chapter „Cleaning“).
3. Place the mixing container on the base. Ensure that the mixing container is properly fixed in place. If the mixing container cannot be easily placed on the appliance, adjust it so that it precisely fits onto the drive shaft on the base.
4. Put all ingredients into the mixing container and seal it with the lid.
5. Please divide larger quantities into smaller quantities and process one smaller quantity at time.
6. Cut solid ingredients, such as cheese or vegetables, into small pieces before putting them in the mixing container.
7. Unless otherwise specified in the recipe, always put the liquid into the mixing container first and then the solid ingredients. Through the liquid the mass can be processed more quickly and at a lower power level.
8. Select the desired operating mode and switch on the appliance appropriately. The following settings are available:

- **Rotary knob**
  Position 0: Appliance is switched off.
  To mix, set the rotary knob at the desired speed between Min. and Max. The regulator is variably adjustable. On the highest level the appliance is perfectly suited for making green smoothies.

To use the following functions, you must turn the rotary knob to the „Mode/P“ position:

- **Funktion „P“ (momentary pulse)**
  For brief, powerful mixing.
  Note: The momentary button does not lock in place. You must keep the button depressed to operate the appliance in this function. Only use the momentary button for 5 to 10 second intervals.

- **Crushed ice function**
  Special function for crushing ice cubes.
  The appliance immediately crushes the ice cubes by working in intervals.
  Put ice cubes in the mixing container or add them into the container through the fill opening while the appliance is in operation. The process is slightly faster if you put a little water in

the mixing container first and then add the ice cubes.

- **Function for gentle mixing/mixed beverages**
  Specially for gentle mixing, perfectly suited for making mixed beverages of fruit, milk or yogurt.

9. We recommend that you mix in short intervals of 5 to 30 seconds, and then check the consistency.
10. Do not let the mixer run for longer periods of time without interruption (max. 5 minutes). Thereafter the appliance must cool down for approx. 5 to 10 minutes.
11. To tamp down the ingredients to be mixed, only use the provided pusher. Insert the pusher through the lid opening and push the ingredients further down into the appliance.
12. Only operate the mixer when the lid is on. When the appliance is in operation, press the lid onto the container with your hand.
13. Pour ingredients onto the running blade through the opening in the lid. Please be careful when adding ingredients: When the appliance is running liquid can spray out of the opening.
14. Be particularly careful when processing hot ingredients.
15. When processing warm ingredients, always hold the lid firmly on the appliance with your hand, otherwise the lid can loosen and the food you are mixing can spray out. Steam or splashes can cause scalding or burn injuries. You can add hot foods, you cannot add boiling foods.
16. When chopping solid ingredients, we recommend that you activate the momentary switch several times, because in continuous operation the blade can seize due to the ingredients.
17. Only take the mixing container off of the base when the motor has come to a complete standstill.
18. After use, turn the rotary knob to „0“ and unplug the mains plug from the electrical outlet.
19. To unlock, take off the mixing container by lifting it straight off of the base. Do not mix foods that contain a lot of oil, such as poppy seeds or nuts (for poppy butter or nut butter) for longer than 90 seconds because the motor can overheat.

CLEANING AND CARE

1. The container and the blade can be easily cleaned with the aid of the momentary switch. Put a little warm water and a few drops of washing-up liquid in the container and briefly press the momentary button. Rinse out with clean water.

Before cleaning, always turn off the appliance and unplug it from the electrical outlet.
CAUTION!
Be careful when cleaning the cross-blade, the cutting edges are very sharp. Do not immerse the appliance in water.

2. To avoid damaging the surfaces do not use aggressive cleaning agents or cleaning sponges.
3. Do not immerse the base in water. Wipe off the base with a damp cloth and dry it with a soft cloth. Ensure that water cannot get into the base.
4. Empty the mixer completely before cleaning.
5. **The base and the container must not be immersed in water.**
6. **Caution: Mixing container, lid, closing cap and pusher must not be cleaned in the dishwasher.**
7. Eliminate stubborn odours of onions or garlic with lemon juice.
8. Ensure that all parts are completely dry before putting them together and putting the mixing container back onto the appliance.

RECIPES FOR SMOOTHIES

This stand mixer is perfectly suited for making smoothies, particularly green smoothies. There are virtually no limits on your imagination as far as ingredients for smoothies are concerned. Thanks to the gentle crushing in the mixer, with the special smoothie function, the appliance guarantees that nutrients in the fruit and vegetables remain intact. The prepared beverages are pleasantly creamy.

For green smoothies, you will obtain the best results if you do not use the Mixed beverage button, but rather set the appliance to the „MAX“ level via the rotary knob. Use maximum ingredients for a volume of 0.8 to 1.0 litres. To avoid overheating of the beverage, this procedure should not be repeated more than two or three times.

Fruit smoothies with soft ingredients can be optimally prepared with the „Mixed beverage button“.

Smoothies should not be viewed as a beverage, but rather as a small in-between meal, as their calorie content and nutrient content are higher than that of conventional fruit drinks, for example. Diabetics, in particular should not drink smoothies without limits.

If too much foam occurs when mixing, simply scoop it off as necessary. It may help to mix the ingredients for a shorter period of time.

Green smoothies combine a portion of fruit and a portion of green plants plus a little water, and thus provide a particularly balanced in-between meal. If you use wild herbs or similar ingredients, ensure that they are not toxic. For example, the portion of green plants can be spinach leaves, romaine lettuce, lamb‘s leaf lettuce, mangold, kale, savoy cabbage, white and red cabbage, carrots, radishes, celery, apple leaves, endives, or also cucumbers. Likewise, you can use herbs such as parsley, dill, summer savoury, basil, mint, lemon balm, spring onions and forest plants, such as bishop‘s weed, dandelion, stinging nettle, common sorrel, etc.

In addition, sprouts from radishes, alfalfa, cress, if necessary also the addition of spirulina tablets (algae) are suitable.

Ensure that you always cut all the ingredients into pieces (approx. 2 cm in length). Do not store the smoothies you make too long. We recommend that you always prepare the drink fresh, as needed, to benefit from the nutrients. If stored for longer periods of time the ingredients can settle on the bottom of the container.

Instructions for preparation

First add the soft ingredients and the liquid.

Each of our recipes is for one large portion or two normal portions. The most valuable plant nutrients are in the peel and the outer leaves. Consequently we recommend that you only use organic unpeeled fruit and vegetables, and wash them well before chopping them. Peeling is dispensed with, except for pineapples or if the fruit/vegetables are not organic. Citrus fruits, except for lemons and limes should be peeled, otherwise the flavour becomes too intense. Dried fruit must be softened for 1 to 2 hours before mixing. As sweetener use agave syrup, birch sugar (Xylitol) or stevia. You can also add more or less water to taste.

The following applies when preparing all of the smoothies cited:

Wash all fruits and vegetables, peel if necessary, cut all ingredients into pieces approx. 2 cm in length. Put everything into the mixer. Briefly mix at the highest level until the desired creaminess is reached.

Recipes - green smoothies

Green Power

1 sweet apple, 1 banana, ¼ lemon, 1 mangold leaf with stem, 250 ml water or cold green tea

Digestion smoothie

2 dried softened figs, 1 sweet apple, 2 peeled kiwis, 1 handful (approx. 50 g) baby spinach leaves, 250 ml water

Savoury vegetable smoothie

1 celery stalk, 2 tomatoes, 4 stems broad-leaf parsley, ¼ onion (peeled), ¼ chili pepper without seeds, apple cider vinegar, oil, possibly salt, 250 ml water

Wild herb smoothie

1 sweet apple, 4 stems common sorrel, 10 daisies, 2 yarrow leaves, 5 dandelion leaves, 2 watercress leaves, 250 ml water

Foodie smoothie

1 ripe peach (de-stoned), 50 g raspberries, ½ banana, 5 watercress leaves, 10 rucola leaves, 10 baby spinach leaves, 1 tbsp. birch sugar, ¼ lemon, 250 ml water

Wide-awake smoothie

1 ripe pear, 1 ripe banana, ¼ lemon, 1 handful (approx. 50 g baby spinach leaves, 1 mint leaf, 250 ml water

Recipes for fruit smoothies

Naturally you can sweeten all smoothies to taste You can also substitute fruit tea or fruit juice for water, or use more or less liquid if you want a different drink consistency.

Berry smoothie

250 g mixed berries (strawberries, raspberries, currants, blackberries, possibly frozen mixed berries), 1 peeled

orange, the scraped out seeds of ½ vanilla pod, stevia to taste, 100 ml water, 3 ice cubes. Tip: For a delicious drink, add a large scoop of vanilla ice cream instead of the ice cubes.

Tropical smoothie
200 g peeled pineapple, 150 g peeled ripe mango, 1 peeled orange, pulp of one ripe Japanese persimmon, 100 ml water

Elderberry-pear smoothie
1 ripe pear, 100 g red grapes, ¼ lemon, 1 pinch cinnamon 100 ml elderberry juice, 100 ml water, 3 ice cubes

Melon-cucumber smoothie
150 g watermelon, 150 g galia melon, ½ cucumber, 2 mint leaves, 100 ml water, 3 ice cubes

Breakfast smoothie
2 softened prunes without pit, 2 softened dried apricots, 1 ripe pear, 2 tbsp. oat meal, 2 almonds, 4 walnuts, 1 pinch cinnamon, 150 ml milk, buttermilk, apple juice or orange juice

Mirabelle plum smoothie
250 g de-stoned Mirabelle plums, 1 tbsp. lemon juice, 3 drops bitter almond oil, 3 softened dried apricots, 250 ml milk or water

Backed apple smoothie
Wash and core 1 large apple, fill with 2 tbsp. raisons, 1 tbsp. ground hazelnuts, 1 tbsp. honey and 1 pinch Cinnamon. Place the apple in an ovenproof baking pan, bake in the oven at 200°C, for approx. 20 minutes, let cool. Mix baked apple with 2 tbsp. cream, 1 tbsp. rum, 2 tbsp. mountain cranberries and 200 ml milk.
Tip: Prepare several apples at the same time and freeze them individually until you need them.

Lassi

Mango-Lassi
Pulp of 1 ripe mango, 1 pinch cardamom, 150 g yogurt (10% fat), 5 ice cubes
Tip: Instead of mango pulp, you can also us 300 g strawberries, sour cherries, etc.

RECIPES

Tropic cocktail
Cut 2 oranges and 1 papaya into small pieces, blend them, add 3 ice cubes through the cover hole, add 1 tablespoon of coconut syrup, blend again and fill into a glass.

Cherry banana cocktail
Blend 200 g stoned sour cherries and 1 banana with 3 ice cubes, fill into glasses.

Strawberry milk
Blend 100 g of strawberries with ¼ l cold milk, 1 ice cube and fill the drink into glasses. TIPP: Try other fruits instead of strawberries, e. g. bananas or raspberries.

Strawberry milk shake
Blend 2 balls of vanilla ice cream with 100 g of strawberries and 1/8 l of cold milk and fill into glasses.

Chocolate milk shake
Blend 2 balls of chocolate ice cream with 1 tablespoon of chocolate-hazelnut cream and ¼ l of cold milk and fill into glasses.

Banana nut shake
Mix 3 tblsp of grated nuts, ½ banana, 1 tsp of lemon juice, 2 tblsp of cream, 1 tblsp of honey, 200 ml of cold whey with 2 ice cubes.

Irish Dream
Blend 2 cl of whiskey with 1 tablespoon of chocolate powder and 0,2 l of sweet cream.

Crushed ice cocktail
Fill 1 bulbous glass half with crushed ice. Blend 1 pineapple slice (cut into pieces), 3 tablespoons of wodka, 3 tablespoon of curaçao blue, 2 tablespoon of sweet cream, 2 tablespoons of coconut syrup, 100 ml of pineapple juice, pour it over the crushed ice and serve with a straw.

Fruit cream
Blend 200 g berries of your choice with 200 g sugar and fill this cream into a glass with cover. This aromatic fruit cream can be kept for about one week in the refrigerator.

Rapid vegetable soup
1 tomato, 1 carrot, ¼ kohlrabi, 1 piece of celeriac, ½ stalk of leek, 1 teaspoon of grated horseraddish, 5 stalks of parsley.
Cut all ingredients into pieces and fill them into the blender. Add 1–2 cooked potatoes and approx. ¼ l hot vegetable stock, until mashed.

Pesto
Blend 1 bunch of basil, 2 tablespoons of pine nuts, 50 g of parmesan cheese in small pieces and 2-3 cloves of garlic with 1/8 l olive oil. If necessary add more oil drop by drop through the opening in the cover. Serve with hot spaghetti. Caution:
Clean blending jug immediately after preparing the pesto to avoid any transfer of garlic taste.

Guacamole – Avocado puree
1 ripe avocado, 2 tblsp of sour cream, 1 tblsp of lime juice, 1 tblsp of chopped coriander leafs, salt, pepper, Tabasco
Cut the avocado into halfs, remove the stone, and remove the pulp from the peel. Mix it with cream, lime juice and the spices, season with salt, pepper and tabasco.

Pancake batter
500 ml milk, 3 eggs, 1 pinch of salt, 250 g flour
Mix all ingredients in the jug. Leave the batter for 15 minutes before baking the pancakes.

GUARANTEE CONDITIONS

We grant a 24 months guarantee, and in case of commercial use a 12 months guarantee, starting from the date of purchase for any damage demonstrably due to manufacturing defects and when the appliance has been used according to its intended use. Within the warranty period we will remedy defective materials or workmanship through repair or replacement, at our option. Our warranty terms apply only to appliances sold in Germany and Austria. For other countries, please contact the responsible importer. In the event of a claim for remedy of defects, please send the appliance to our after sales service, properly packaged and postage paid, together with a copy of the automatically generated sales receipt, which must show the date of purchase, and a description of the defect. If the defect is covered by the warranty, the customer will be reimbursed for the shipping costs only in Germany and Austria. The warranty does not cover damage from normal wear, improper handling and failure to comply with the maintenance and care instructions. The warranty is void if repairs or modifications are made to the appliance by third parties. Any claims of the end consumer vis-à-vis the retailer are not limited by this warranty.
The warranty does not cover scratches or discoloration of the container by z. B. herbs. Scratches or discoloration will not affect the function and performance of the device.
The guarantee does not include scratches or discolourations on the container, e.g. due to herbs. Scratches or discolourations do not impair the function or performance of the appliance.
Do not insert any foreign objects, such as forks, spoons, or knives into the appliance. Knives and foreign objects can be damaged, and in this case the guarantee claim is invalidated.

WASTE DISPOSAL / ENVIRONMENTAL PROTECTION

Our appliances are produced on a high quality level for a long lifetime. Regular maintenance and expert repairs by our after-sales service can extend the useful life of the appliance. If an appliance is defective and repair is not possible we ask you to follow the following instructions for disposal.
Do not dispose this appliance together with your standard household waste. Please bring this product to an approved collection point for recycling of electric and electronic products.
By separate collection and disposal of waste products you help to protect natural resources and ensure, that the product is disposed in an adequate way to protect health and environment.

The authors have thoroughly considered and tested the recipes included in these operating instructions. Nevertheless, a guarantee cannot be accepted. The authors, respectively UNOLD AG and their assignees shall not be liable for personal injuries, material damages and financial loss.

The instruction booklet is also available for download: www.unold.de

NOTICE D´UTILISATION MODÈLE 78605

SPÉCIFICATION TECHNIQUE

Puissance :	2 000 Watts, 220–240 V~, 50/60 Hz
Socle :	Acier inoxydable
Boîtier / Couvercle :	Plastique
Lames :	Acier inoxydable
Contenance :	2,0 litres
Dimensions :	Env. 21,0 x 20,0 x 44,0 cm
Poids :	Env. 3,80 kg
Cordon d'alimentation :	Env. 120 cm
Courte durée de fonctionnement :	5 minutes
Indice de protection :	II ⧈
Rpm:	28.000–32.000 rpm, 15.000 mode normal
Équipement :	Interrupteur de sécurité, touche impulsions, fonction glace pilée, lames en inox, fonction de mixage en continu avec démarrage en douceur, touche pour un mixage ultra-doux pour des smoothies par ex.
Accessoires :	Mode d'emploi avec recettes, poussoir

Modifications et erreurs des caractéristiques de l'équipement, de la technique, des couleurs et du design réservées

EXPLICATION DES SYMBOLES

Ce symbole vous indique des risques possibles qui puissent entraîner des lésions ou des endommagements de l'appareil.

POUR VOTRE SÉCURITÉ

Veuillez lire les indications suivantes et les conserver.
Personnes dans le foyer

1. L'appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles sont limitées ou dont l'expérience et/ou les connaissances sont insuffisantes, si ceux-ci sont surveillés ou s'ils ont été formés à une utilisation sûre de l'appareil et aux dangers pouvant en résulter. L'appareil n'est pas un jouet. Le nettoyage et la maintenance de l'appareil peuvent être exécutés par des clients, exclusivement sous surveillance.
2. Les enfants de moins de 3 ans doivent se tenir loin de

l‘appareil ou être surveillés en permanence.
3. Les enfants de 3 à 8 ans ne doivent allumer et éteindre l‘appareil que s‘il se trouve dans sa position d‘utilisation normale prévue, s‘ils sont surveillés ou s‘ils ont été informés concernant la sécurité d‘utilisation et qu‘ils ont compris les risques potentiels en résultant. Les enfants âgés de 3 à 8 ans ne doivent ni brancher, ni utiliser, ni nettoyer ou entretenir l‘appareil.
4. Les enfants doivent être surveillés et ne doivent pas jouer avec l’appareil.
5. Conserver l’appareil hors de portée des enfants.

Remarques concernant la santé

6. L‘appareil est exclusivement destiné au traitement de denrées alimentaires.
7. Veuillez ne pas conserver les smoothies préparés trop longtemps afin d‘éviter tout problème sanitaire lié à des denrées avariées.
8. Si vous utilisez des herbes sauvages ou d‘autres aliments cueillis par vos soins, assurez-vous qu‘ils ne sont pas toxiques.

Sécurité électrique

9. Raccorder exclusivement l’appareil au courant alternatif à la tension se conformant au panneau signalétique.
10. Cet appareil ne doit pas être utilisé avec un minuteur externe ou un système de commande à distance.
11. Ne jamais débrancher la prise en tirant sur le cordon d‘alimentation.
12. Ne jamais laisser l‘appareil sans surveillance si des enfants se trouvent à proximité et ne pas laisser les enfants l‘utiliser.
13. En cas d‘inutilisation, ainsi qu‘avant le montage / démontage et avant le nettoyage, toujours débrancher la prise !
14. Ne pas ouvrir le boîtier de l‘appareil. Il existe un risque d’électrocution.
15. Ne jamais immerger le socle, le cordon d‘alimentation et la prise dans l‘eau. Risque de court-circuit !
16. Ne jamais faire fonctionner l‘appareil avec des accessoires d‘autres fabricants.
17. Vérifiez régulièrement l’usure et la détérioration de l’appareil, de la prise et du câble. Si le câble de raccordement ou d’autres pièces sont abîmés, envoyez l’appareil pour contrôle et réparation à notre service après-vente.
18. Toute réparation non-conforme peut provoquer des risques importants pour l’utilisateur et entraîner l’exclusion de la garantie.
19. L‘appareil est exclusivement destiné à un usage ménager ou à des fins similaires, par ex.

- une kitchenette dans des boutiques, des bureaux ou d'autres lieux de travail,
- des exploitations agricoles,
- à l'usage des clients dans des hôtels, motels ou autres lieux d'hébergement,
- dans des pensions privées ou des résidences de vacances.

Remarques relatives à l'installation et au fonctionnement sécurisé de l'appareil

20. Utilisez exclusivement l'appareil sur une surface de travail plane. N'utilisez jamais l'appareil sur des surfaces chaudes ou à proximité.
21. Attention à ne pas pincer le cordon d'alimentation ou à le laisser pendre de la surface d'installation et de travail car cela pourrait provoquer des accidents.
22. La prise et le cordon d'alimentation ne doivent pas entrer en contact avec de l'eau.
23. L'appareil doit exclusivement être utilisé si son assemblage est conforme.
24. Lors du positionnement du récipient de mixage, assurez-vous de sa stabilité.
25. Ne laissez jamais l'appareil fonctionner alors que le récipient de mixage est vide.
26. Lors de l'utilisation du mixeur, assurez-vous que le couvercle est correctement fermé.
27. Ne mettez pas d'outils, de couverts ou vos doigts dans le mixeur en fonctionnement : risque de blessures !
28. Ne pas dépasser la contenance maximale de 2,0 litres.
29. En cas de traitement d'ingrédients chauds, maintenir impérativement le couvercle en posant la main sur l'appareil, sans quoi il pourrait se desserrer et les aliments pourraient être projetés.
30. Veillez à éviter des différences de température extrêmes entre les ingrédients à mixer. Cela pourrait endommager du récipient.
31. L'appareil n'est pas destiné à un usage prolongé. Après une durée d'utilisation de 5 minutes env., laissez l'appareil refroidir quelques minutes avant de le réutiliser.
32. Assurez-vous que le moteur est totalement arrêté avant de retirer des éléments mobiles.
33. Le couteau n'est pas dissociable du récipient !

PRUDENCE !
La lame cruciforme est extrêmement aiguisée ! Vous devez donc prendre énormément de précautions lors du nettoyage.
Ne pas ouvrir le boîtier de l'appareil. Risque d'électrocution.

Le fabricant n'est nullement responsable en cas de montage non conforme, d'utilisation irrégulière ou non conforme ou suite à l'exécution de réparations par des tiers non autorisés.

UTILISATION

IMPORTANT :
L'appareil doit exclusivement être utilisé si son assemblage est conforme. L'appareil est équipé d'un interrupteur de sécurité. Il peut uniquement être actionné si le récipient de mixage est installé. Si l'appareil pouvait être allumé sans que le récipient de mixage ne soit installé, veuillez envoyer l'appareil pour contrôle à notre service clientèle.
Ne mettez pas d'outils, de couverts, ni vos doigts dans le mixeur en fonctionnement - Risque de blessure !

1. Retirer tous les matériaux d'emballage et, le cas échéant, les protections de transport.
2. Avant la première utilisation, nettoyer soigneusement toutes les pièces de l'appareil (voir chapitre « Nettoyage »).
3. Positionnez le récipient de mixage sur la base. Veillez à ce que le récipient de mixage soit fixé correctement. Si le positionnement du récipient de mixage est difficile, ajustez-le de sorte à ce qu'il soit parfaitement enclenché sur l'arbre d'entraînement sur le socle.
4. Versez tous les ingrédients dans le récipient de mixage et fermez-le avec le couvercle.
5. Veuillez répartir les quantités importantes et les traiter successivement.
6. Couper les ingrédients solides, comme le fromage ou les légumes, en petits morceaux avant de les mettre dans le récipient.
7. Dans la mesure où la recette ne donne aucune consigne contraire, toujours verser le liquide en premier, puis les ingrédients solides. Grâce au liquide, la masse peut être traitée plus rapidement et sur un niveau inférieur.
8. Choisissez le mode de fonctionnement souhaité et allumez l'appareil. Les réglages suivants sont disponibles :
   - **Bouton rotatif**
     Position 0 : l'appareil est éteint.
     Pour mixer, régler la vitesse souhaitée entre Min. et Max. Le bouton rotatif permet un réglage en continu. Le niveau maximal est idéal pour la préparation de smoothies verts.

Afin de pouvoir utiliser les fonctions suivantes, vous devez tourner le bouton rotatif sur la position « Mode/P » :

- **Fonction « P » (touche impulsion)**
  Pour un mixage bref et puissant.
  Remarque : la touche impulsion ne s'enclenche pas. Elle doit être maintenue enfoncée en permanence pendant toute la durée de fonctionnement. Veuillez utiliser la touche impulsion uniquement à des intervalles de 5 à 10 secondes.

- **Fonction pour la glace pilée**
  Spécialement conçue pour broyer des glaçons en glace pilée.
  L'appareil broie immédiatement les glaçons en les travaillant par intervalles.
  Verser les glaçons dans le récipient de mixage ou les introduire dans le récipient durant le fonctionnement par l'orifice de remplissage. La procédure est un peu plus rapide si vous commencez par verser un petit peu d'eau dans le récipient de mixage et vous ajoutez les glaçons ensuite.
- **Fonction pour un mixage en douceur / boissons mixées**
  Pour un mixage en douceur, idéale pour la préparation de boissons mélangées à base de fruits, de lait ou de yoghourt.

9. Nous recommandons de mixer à des intervalles courts de 5 à 30 secondes, puis de vérifier la consistance.
10. Ne pas laisser le mixeur fonctionner pendant une longue durée sans interruption (5 minutes max.). Ensuite, l'appareil doit refroidir pendant env. 5 à 10 minutes.
11. Afin de pousser les aliments à mixer, veuillez utiliser **exclusivement** le poussoir fourni. Introduisez le poussoir dans l'orifice situé sur le couvercle et poussez les aliments à mixer introduits dans l'appareil.
12. Utiliser le mixeur uniquement avec le couvercle. Appuyer sur le couvercle avec la main pendant le fonctionnement.
13. Du liquide ou d'autres ingrédients peuvent être ajoutés par l'orifice dans le couvercle. Prudence lors du remplissage : du liquide peut gicler par l'ouverture lorsque l'appareil fonctionne.
14. Soyez particulièrement vigilant lors du traitement d'ingrédients chauds. De la vapeur ou des projections peuvent causer des brûlures ou des échaudures. Vous pouvez introduire des aliments chauds, mais pas bouillants.
15. En cas de traitement d'ingrédients chauds, maintenir impérativement le couvercle en posant la main sur l'appareil, sans quoi il pourrait se desserrer et les aliments pourraient être projetés.
16. Lors du mixage d'ingrédients solides, nous recommandons l'utilisation répétée du bouton d'impulsion, car la lame peut éventuellement être bloquée par les ingrédients en fonctionnement permanent.
17. Introduire les ingrédients sur le couteau en fonctionnement par le petit orifice dans le couvercle.
18. Ne retirer le récipient de mixage du socle que si le moteur est totalement arrêté.
19. Après utilisation, régler le bouton rotatif sur « 0 » et débrancher la prise.
20. Pour le débloquer, retirer le récipient de mixage en le tirant tout droit vers le haut.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. Le récipient et la lame sont aisément lavables à l‘aide du bouton d‘impulsion. Verser un peu d‘eau chaude et quelques gouttes de produit à vaisselle dans le récipient et appuyer brièvement sur le bouton d‘impulsion. Rincer à l‘eau claire.

Avant le nettoyage, éteindre systématiquement l’appareil et débrancher la prise.
PRUDENCE !
Veuillez être vigilant lors du nettoyage de la lame cruciforme, elle est extrêmement coupante. Ne pas immerger l‘appareil dans l‘eau.

2. Pour le nettoyage, n‘utilisez pas de produits agressifs ou d‘éponges afin de ne pas endommager les surfaces.
3. Le socle ne doit pas être immergé dans l‘eau. Essuyer le socle avec un chiffon humide et le sécher ensuite avec un chiffon doux. Veiller à ce que de l’eau ne puisse pas s’introduire dans le socle.
4. Vider intégralement le récipient de mixage avant le nettoyage.
5. **Le socle et le récipient ne doivent pas être plongés dans l‘eau.**
6. **Attention : le récipient de mélange, le couvercle, le bouchon et le poussoir ne doivent pas être nettoyés au lave-vaisselle.**
7. Éliminer les éventuelles odeurs tenaces d‘oignon ou d‘ail avec du jus de citron.
8. Laisser toutes les pièces sécher complètement avant de les remonter et de réinstaller le récipient de mixage sur l‘appareil.

RECETTES SMOOTHIES

Ce mixeur sur socle est idéal pour réaliser des smoothies, et notamment des smoothies verts. En ce qui concerne les ingrédients des smoothies, votre imagination n‘a quasiment aucune limite. Grâce au mixage en douceur, les éléments nutritifs des fruits et des légumes sont préservés à coup sûr. Les boissons préparées sont agréablement onctueuses.

Les smoothies verts seront parfaitement réussis si vous n‘employez pas pour ce faire la touche boissons mixées, mais que vous réglez le bouton rotatif de l‘appareil sur le niveau « MAX ». Utilisez au maximum des ingrédients pour un volume de 0,8 à 1,0 litre. Afin d‘éviter une surchauffe des boissons, cette opération ne doit pas être répétée plus de deux ou trois fois.

Les smoothies à base de fruits mous peuvent être parfaitement préparés avec la touche « Boissons mixées ».

Les smoothies ne doivent pas être considérés comme de simples boissons, mais comme de petits en-cas car leur teneur en calories et en nutriments est supérieure à celle des jus de fruits traditionnels, par exemple. Les diabétiques notamment ne doivent pas boire des smoothies sans restriction.

Si trop de mousse se forme durant le mixage, vous pouvez l'écumer en cas de besoin. Il peut être utile de mixer les ingrédients un peu moins longtemps.
Les smoothies verts se composent d'une part de fruits et d'une part de végétaux, ainsi que d'un peu d'eau, afin d'obtenir un en-cas particulièrement équilibré. Si vous utilisez des herbes sauvages ou d'autres aliments similaires, assurez-vous qu'ils ne sont pas toxiques. La proportion de légumes verts peut, par ex., se composer d'épinards en branches, de salade romaine, de mâche, de blettes, de chou vert, de demi-feuilles de chou frisé,de chou rouge ou blanc, de carottes, de radis, de céleri-branche, de feuilles de pommier, d'endives ou de concombre. De la même manière, vous pouvez utiliser des herbes comme du persil, de l'aneth, de la sarriette, du basilic, de la menthe, de la citronnelle, de la ciboule et des plantes végétales, comme de la petite Angélique, du pissenlit, de l'ortie, de l'oseille, etc. Plus d'épluchures, sauf dans le cas, par ex., de l'ananas ou de fruits / légumes qui ne sont pas Bio. Les agrumes, sauf les citrons et les citrons verts, doivent être épluchés, sans quoi le goût est trop intense.
En outre, les pousses telles que les radis, la luzerne ou le cresson sont parfaitement adaptées. En cas de besoin, il est également possible d'ajouter des comprimés de spiruline (algues).
Veillez à toujours couper tous les ingrédients en morceaux (env. 2 cm de long). Veuillez ne pas conserver les smoothies préparés trop longtemps. Nous conseillons de préparer les boissons en fonction des besoins afin de conserver tous les nutriments au moment de les consommer. En cas de conservation de longue durée, les ingrédients peuvent se déposer au fond.

Remarques relatives à la préparation
Pour commencer, verser les ingrédients mous et le liquide.
Nos recettes sont destinées à préparer une grande portion ou deux portions normales. Les substances végétales les plus précieuses se trouvent dans la peau et les feuilles extérieures. Par conséquent, nous conseillons l'utilisation exclusive de légumes et de fruits non épluchés de qualité bio et de bien les nettoyer avant la découpe.
Les fruits secs doivent tremper 1 à 2 heures avant le mixage. Pour sucrer, vous pouvez utiliser du sirop d'agave, du sucre de bouleau (xylitol) ou de la stévia. Selon les goûts personnels, vous pouvez également ajouter plus ou moins d'eau.
La préparation suivante s'applique à tous les smoothies mentionnés :
Nettoyer les fruits et légumes et, le cas échéant, les éplucher. Découper tous les ingrédients en gros morceaux de 2 cm env. Tout placer dans le mixeur. Mixer brièvement au niveau maximal jusqu'à obtention de la consistance crémeuse souhaitée.

Recettes de smoothies verts

Green Power
1 pomme sucrée, 1 banane, ¼ citron, 1 feuille de blette avec la tige, 250 ml d'eau ou de thé vert froid

Smoothie digestion
2 figues séchées réhydratées, 1 pomme sucrée, 2 kiwis pelés, 1 poignée (env. 50 g) de pousses d'épinards, 250 ml d'eau

Smoothie au légumes piquant
1 branche de céleri, 2 tomates, 4 branches de persil commun, ¼ d'oignon (pelé), ¼ gousse de piment fort sans pépins, vinaigre de cidre, huile, éventuellement du sel, 250 ml d'eau

Smoothie aux herbes sauvages
1 pomme sucrée, 4 branches d'oseille, 10 pâquerettes, 2 feuilles d'achillée, 5 feuilles de pissenlit, 2 feuilles de cresson des fontaines, 250 ml d'eau

Smoothie des becs sucrés
1 pêche mûre (dénoyautée), 50 g de framboises, ½ banane, 5 feuilles d'ortie, 10 feuilles de roquette, 10 feuilles de pousses d'épinards, 1 CS de sucre de bouleau, ¼ citron, 250 ml d'eau

Smoothie effet coup de fouet
1 poire mûre, 1 banane mûre, ¼ citron, 1 poignée (env. 50 g) de pousses d'épinards, 1 feuille de menthe, 250 ml d'eau

Recettes de smoothies aux fruits

Naturellement vous pouvez sucrer tous les smoothies selon vos goûts. Vous pouvez également remplacer l'eau par du thé aux fruits ou du jus de fruits, ou utiliser plus ou moins d'eau si vous souhaitez obtenir une autre consistance.

Smoothie aux baies
250 g de baies mélangées (fraises, framboises, groseilles, mûres, éventuellement aussi mélange de baies surgelé), 1 orange épluchée, pulpe d'½ gousse de vanille, stévia selon les goûts, 100 ml d'eau, 3 glaçons
Astuce : pour une boisson plus savoureuse, remplacer les glaçons par une grosse boule de glace à la vanille.

Smoothie tropical
200 g d'ananas épluché, 150 g de mangue mûre épluchée, 1 orange épluchée, pulpe d'un kaki mûre, 100 ml d'eau

Smoothie poire et sureau
1 poire mûre, 100 g de raisin noir, ¼ citron, 1 pointe de cannelle, 100 ml de jus de baies de sureau, 100 ml d'eau, 3 glaçons

Smoothie concombre et melon
150 g de melon d'eau, 150 g de melon Galia, ½ concombre, 2 feuilles de menthe, 100 ml d'eau, 3 glaçons

Smoothie petit déjeuner
2 pruneaux séchés réhydratés sans noyau, 2 abricots secs réhydratés, 1 poire mûre, 2 CS de flocons d'avoine, 2 amandes, 4 noix, 1 pointe de cannelle, 150 ml de lait, petit-lait, jus d'orange ou de pomme

Smoothie aux mirabelles
250 g de mirabelles dénoyautées, 1 CS de jus de citron, 3 gouttes d'huile d'amande amère, 3 abricots réhydratés, 250 ml de lait ou d'eau

Smoothie aux pommes au four
Nettoyer 1 grosse pomme, l'épépiner et garnir de 2 CC de raisins secs, 1 CC de noisettes moulues, 1 CC de miel et 1 pointe de cannelle. Mettre la pomme dans un plat allant au four, faire cuire env. 20 minutes au four à 200 °C et laisser refroidir. Mixer la pomme au four avec 2 CS de crème fraîche, 1 CC de rhum, 2 CS d'airelles et 200 ml de lait.
Astuce : préparez plusieurs pommes à la fois et congelez-les individuellement jusqu'à leur utilisation.

Lassi

Lassi à la mangue

Chair d'une mangue mûre, 1 pointe de cardamome, 150 g de yoghourt (10 % MG), 5 glaçons

Astuce : vous pouvez remplacer la chair de mangue par 300 g de fraises, de cerises, etc.

RECETTES

Cocktail tropique

Coupez 2 oranges et 1 papaya en morceaux, malaxez-les, ajoutez 3 glacons par l'ouverture dans le couvercle, ajoutez 1 grande cuillère de sirop au coco, mélangez encore une fois, versez dans des verres et servez les cocktails.

Cocktail cérise-banane

Mélangez 200 g de morilles dénoyautées, 1 banane et 3 glacons et versez le cocktail dans un verre.

Lait aux fraises

Mélanger 100 g de fraises, ¼ l de lait froid, 1 glacon et versez le boissons dans des verres.
TIPP: Essayez d'autres fruits à la place des fraises p.e. des bananes.

Milk shake aux fraises

Mélangez 2 boules de glace á la vanille, 100 g de fraises, 1/8 l de lait froid et versez le boisson dans des verres.

Milk shake au chocolat

Mélangez 2 boules de glace au chocolat, 1 grande cuillère de crème au nougat, ¼ l de lait froide et versez le boisson dans des verres.

Shake aux bananes et noisettes

Mixer 3 grandes cuiller de noisettes râpées, ½ banane, 1 pt. cuiller de jus de citron, 2 gr. cuiller de crème, 1 gr. cuiller de miel, 200 ml de petit-lait avec deux glaçons.

Rêve d'Irlande

Mélangez 2 cl de whisky avec 1 grande cuillère de poudre de cacao et 0,2 l de crème.

Cocktail aux glaçons brisés

Remplissez 1 verres avec des glaçons brisés. Malaxez 1 tranche d'ananas (en morceaux), 3 grandes cuillères de wodka, 3 grandes cuillères Curaçao blue, 2 grandes cuillères de crème, 2 grandes cuillères de sirop au coco, 100 ml de jus d'ananas, versez ce cocktail sur les glaçons brisées et servez avec une paille.

Confiture frais

Malaxez 200 g de baies de votre choix avec 200 g de sucre et versez dans un verre avec couvercle. Gardez au frigidaire. Se conserve au frigidiare pour une semaine environ.

Shake aux légumes

Mixer ½ poivron rouge, 50 g de céléri, 100 g de tomates, 2 tiges de persil, 1 échalotte, 100 ml de jus de tomates et 100 ml de bouillon aux légumes froid. Assaissoner de sel et de poivre.

Soupe rapide aux légumes

1 tomate, 1 carotte, ¼ chou-rave, 1 morceau de céleri, ½ tige de poireau,

1 petite cuillère de raifort, 5 tiges de persil. Coupez tous les légumes en morceau et mettez-les dans le malaxeur. Ajoutez 1-2 pommes de terre duites et ¼ l de consommé aux légumes chaude, malaxez en purée.

Pesto

Réduisez en purée 1 bouquet de basilic, 2 gran-des cuillères de pignons, 50 g de parmesan râpé ou en petits morceaux, 3 gousses d'ail, 1 pinçée de sel, ajoutez goutte à goutte 1/8 l d'huile d'olives. Servez cette sauce avec des pâtes comme des spaghettis. Attention: Nettoyez le réservoir immédiatement pour éviter que le reservoir prend le goût de l'ail.

Guacamole – purée d'avocats

1 avocat mur, 2 gr. cl. de crème fraîche, 1 gr. cl. de jus de limette, 1 gr. cl. de coriandre frais haché, sel, poivre, tabasco

Peler et dépépiner l'avocat. Le broyer avec les autres ingrédients.

Pâte de crêpes

500 ml de lait, 3 œufs, 1 pinçée de sel, 250 g de farine.

Bien mélanger les ingrédients à l'aide de l'interrupteur instantané. Laisser gonfler la pâte pour 15 minutes avant de cuire les crêpes.

Les recettes disponibles dans ce mode d'emploi ont été soigneusement examinées et contrôlées par leurs auteurs respectifs et par la société UNOLD AG. Notre responsabilité n'est toutefois en aucun cas engagée. Les auteurs et la société UNOLD AG ainsi que ses représentants déclinent toute responsabilité en cas de dommages corporels, matériels et pécuniaires.

CONDITIONS DE GARANTIE

En cas d'utilisation conforme et lors de dégâts manifestement dus à des défauts de fabrication, nos appareils sont garantis 24 mois, lors d'utilisation professionnelles 12 mois, à dater de l'achat. Notre garantie n'est valide que pour les appareils vendus en Allemagne et en Autriche. Dans tout autre pays veuillez contacter l'importateur. Veuillez envoyer à notre adresse les appareils, pour lesquels vous réclamez une suppression de défauts, avec le bon d'achat montrant la date d'achat, port payé et proprement emballé. Les coûts de transport seront remboursés en cas de garantie en Allemagne et en Autriche. Les défauts causés par usure, utilisation incorrecte ou non-respect des instructions de maintenance sont exclus. Notre obligation de garantie cesse, si de réparations ou des interventions sont accomplies par des tiers. Cette garantie n'affecte pas les droits du consommateur contre le commerçant. La garantie ne couvre pas les rayures ou la décoloration du conteneur par z. B. herbes. Égratignures ou décoloration n'affectera pas le fonctionnement et les performances de l'appareil.
Ne pas insérer d'objets étrangers tels que des fourchettes, des cuillères ou des couteaux de l'unité. Couteaux et corps étrangers peuvent être endommagées, et annulera la garantie. La garantie ne couvre pas les rayures ou les décolorations du récipient occasionnées, par ex., par des herbes. Les rayures ou les décolorations n'altèrent pas le fonctionnement et les performances de l'appareil. N'introduisez aucun corps étranger, comme une cuillère, une fourchette ou un couteau, dans l'appareil. La lame et les corps étrangers pourraient être endommagés et la garantie est caduque dans ce cas.

TRAITEMENT DES DÉCHETS / PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Nos appareils sont produits selon un standard élevé de qualité pour une longue durée d'utilisation. Un entretien régulier et des réparations compétentes par notre service après-vente prolongent cette durée d'utilisation. Si néanmoins l'appareil est endommagé et ne peut plus être réparé, veuillez suivre les instructions suivantes.

Ne jamais disposer ce produit avec les dégâts de ménage. Apportez ce produit à une station de collection pour récupération de produits électriques et électroniques.

Par la collection séparée vous aidez à protéger les ressources naturelles et prenez soin, que le produit est démonté sans risque pour la santé et l'environnement.

GEBRUIKSAANWIJZING MODEL 78605

TECHNISCHE GEGEVENS

Vermogen:	2.000 Watt, 220–240 V~, 50/60 Hz
Basis:	RVS
Mengbeker/Deksel:	Kunststof
Mes:	RVS
Inhoud:	2,0 liter
Afmetingen:	Ca. 21,0 x 20,0 x 44,0 cm
Gewicht:	Ca. 3,80 kg
Snoer:	Ca. 120 cm
Korte werkingstijd:	5 minuten
Beschermklasse:	II ⧈
Omwenteling	28.000–32.000 rpm, 15.000 normale modus
Uitvoering:	Veiligheidsschakelaar, momentknop, ice-crush-functie, rvs mes, traploze mix-functie met langzame opstart, knop voor extra behoedzaam mixen bijv. voor smoothies
Toebehoren:	Gebruiksaanwijzing met recepten, stoter

Wijzigingen en vergissingen in de uitrustingskenmerken, techniek, kleuren en design voorbehouden

VERKLARING VAN DE SYMBOLEN

Dit symbool wijst op eventuele gevaren die letsel tot gevolg kunnen hebben of tot schade aan het apparaat leiden.

VOOR UW VEILIGHEID

Lees de volgende aanwijzingen a.u.b. door en bewaar ze goed.
Personen in het huishouden

1. Het apparaat kan door kinderen van 8 jaar en ouder gebruikt worden en door personen met beperkte fysieke, sensorische of mentale vaardigheden of met gebrek aan ervaring en/of kennis, mits zij onder toezicht staan of instructies over het gebruik van dit apparaat hebben gekregen en de hieruit

resulterende gevaren begrepen hebben. Het apparaat is geen speelgoed. Het apparaat mag uitsluitend door kinderen gereinigd en onderhouden worden, indien deze onder toezicht staan.
2. Kinderen onder de 3 jaar moeten verwijderd worden gehouden van het apparaat of permanent onder toezicht staan.
3. Kinderen tussen de 3 en 8 jaar mogen het apparaat uitsluitend in- en uitschakelen, wanneer het apparaat zich in zijn voorziene, normale bedieningspositie bevindt, de kinderen onder toezicht staan of instructies over het gebruik van dit apparaat hebben gekregen en de hieruit resulterende gevaren begrepen hebben. Kinderen tussen de 3 en 8 jaar mogen het apparaat niet aansluiten, bedienen, reinigen of onderhouden.
4. Kinderen moeten onder toezicht staan, om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen.
5. Bewaar het apparaat op een plaats die ontoegankelijk is voor kinderen.

Aanwijzingen inzake de gezondheid

6. Het apparaat is uitsluitend bestemd voor het verwerken van levensmiddelen.
7. Bewaar de bereide smoothies niet te lang, om te vermijden dat er door bedorven levensmiddelen gevaar voor de gezondheid ontstaat.
8. Als u in het wild groeiende kruiden of andere zelf verzamelde levensmiddelen gebruikt, let er dan op dat deze niet giftig mogen zijn.

Elektrische veiligheid

9. Sluit het apparaat uitsluitend aan op wisselstroom met spanning overeenkomstig het typeplaatje.
10. Dit apparaat mag niet met een externe tijdklok of met een afstandsbediening bediend worden.
11. De stekker nooit aan het snoer uit het stopcontact trekken.
12. Het apparaat nooit zonder toezicht laten, als zich kinderen in de nabijheid bevinden en het ook niet door kinderen laten bedienen.
13. Als u het apparaat niet gebruikt, het monteert/uit elkaar haalt en voordat u het apparaat reinigt, steeds eerst de stekker uit het stopcontact trekken!
14. Open de behuizing van het apparaat in geen geval. Er bestaat gevaar voor een elektrische schok.
15. Dompel de basis, het snoer en de stekker nooit in water. Er bestaat gevaar voor kortsluiting.
16. Gebruik het apparaat nooit met toebehoren van andere fabrikanten.
17. Controleer het apparaat, de stekker en de aansluitka-

bel regelmatig op slijtage of beschadiging. Als het snoer of andere delen beschadigd zijn, stuur het apparaat dan a.u.b. ter controle en reparatie naar onze klantenservice.

18. Ondeskundige reparaties kunnen ernstige gevaren voor de gebruiker veroorzaken en hebben uitsluiting van de garantie tot gevolg
19. Het apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik of voor soortgelijke doeleinden, b. v.
    - kitchenettes in winkels, kantoren of op andere werkplaatsen,
    - landbouwbedrijven,
    - voor gebruik door gasten van hotels, motels of andere overnachtingsbedrijven,
    - in particuliere pensions of vakantiehuisjes.

Instructies voor het opstellen en veilig gebruik van het apparaat

20. Gebruik het apparaat uitsluitend op een effen werkvlak. Gebruik het apparaat nooit op of naast hete oppervlakken.
21. Let op dat het snoer niet ingeklemd wordt of over de rand van het opstel- of werkvlak omlaag hangt, omdat dit ongelukken kan veroorzaken.
22. De stekker en het snoer mogen niet met water in aanraking komen.
23. Het apparaat mag uitsluitend gebruikt worden, nadat het correct gemonteerd is.
24. Let er bij het aanbrengen van de mengbeker op dat deze stevig vastzit.
25. Laat het apparaat nooit met een lege mengbeker lopen.
26. Controleer bij het gebruik van de blender steeds of het deksel stevig gesloten is.
27. Houd geen gereedschappen, bestekdelen of vingers in de lopende blender: verwondingsgevaar!
28. De maximale vulhoeveelheid van 2,0 liter niet overschrijden.
29. Bij het verwerken van warme ingrediënten beslist het deksel met de hand op het apparaat vasthouden, omdat het deksel anders los kan raken en het mengsel evt. eruit spuit.
30. Denk eraan dat u bij de ingrediënten die u in de blender doet, extreme temperatuurverschillen moet vermijden. Anders kan het mengbeker beschadigd raken.
31. Het apparaat is niet geschikt voor continu gebruik. Laat het na een werkingtijd van ca. 5 minuten eerst een paar minuten afkoelen, voordat u het weer inschakelt.
32. Controleer eerst of alle beweegbare delen tot stilstand zijn gekomen, voordat u beweegbare delen verwijdert.
33. Het mes kan niet van de mengbeker losgemaakt worden!

LET OP!
Het kruismes is zeer scherp! Wees daarom heel voorzichtig bij het reinigen.
Open de behuizing van het apparaat in geen geval. Er bestaat gevaar voor een elektrische schok.

De fabrikant is niet aansprakelijk, indien het apparaat verkeerd gemonteerd, ondeskundig of foutief gebruikt of door niet geautoriseerde derden gerepareerd werd.

BEDIENEN

BELANGRIJK:
Het apparaat mag uitsluitend gebruikt worden, nadat het correct gemonteerd is. Het apparaat is voorzien van een veiligheidsschakelaar. Het kan alleen ingeschakeld worden, als de mengbeker aangebracht is. Mocht het apparaat toch eens ingeschakeld kunnen worden, zonder dat de mengbeker aangebracht is, stuur het dan a.u.b. ter controle naar onze klantenservice.
Geen gereedschappen, bestekdelen of vingers in de lopende blender houden – verwondingsgevaar!

1. Verwijder alle verpakkingsmaterialen en evt. transportbeveiligingen.
2. Voordat u het apparaat voor de eerste keer gebruikt, alle onderdelen van het apparaat grondig reinigen (zie het hoofdstuk “Reiniging”).
3. Plaats de mengbeker op de basis. Let erop dat de mengbeker stevig vastzit. Als u de mengbeker slechts met moeite op de basis kunt zetten, plaats de beker dan zodanig dat hij precies op de aandrijfas van de basis past (zie afbeelding).
4. Doe alle ingrediënten samen in de mengbeker en sluit de beker vervolgens met het deksel.
5. Grotere hoeveelheden verdelen en na elkaar verwerken.
6. Vaste ingrediënten zoals kaas of groente eerst in kleine stukken snijden voordat u ze toevoegt.
7. Voor zover in het recept niets anders staat, altijd eerst de vloeistof en daarna de vaste bestanddelen in de blender doen. Door de vloeistof kan de massa sneller en op een lagere stand verwerkt worden.
8. Kies de gewenste werking en schakel het apparaat desbetreffend in. De volgende instellingen staan ter beschikking:
   - **Draaiknop**
     Stand 0: Apparaat is uitgeschakeld.
     Om te mixen de gewenste snelheid tussen Min. en Max. instellen. De regelaar is traploos instelbaar. Op de hoogste stand perfect geschikt voor het bereiden van groene smoothies.

Om de volgende functies te kunnen gebruiken, moet u de draaiknop in de stand „Mode/P“ zetten:

- **Functie „P“ (momentknop)**
  Om kort en krachtig te mixen.
  Aanwijzing: De momentknop klikt niet vast. U moet deze knop tijdens de werkingsduur constant ingedrukt houden. Gebruik de momentknop uitsluitend in intervallen van 5 tot 10 seconden.
- **Functie voor crushed ice**
  Speciaal om ijsblokjes fijn te hakken tot crushed ice.
  Het apparaat hakt de ijsblokjes in intervallen onmiddellijk fijn.
  IJsblokjes in de mengbeker doen of tijdens de werking via de vulopening toevoegen. Iets sneller gaat het, als u eerst een beetje water in de mengbeker doet en daarna pas de ijsblokjes toevoegt.
- **Functie voor behoedzaam mixen/ mixdranken**
  Speciaal voor behoedzaam mixen, perfect geschikt voor het bereiden van mixdranken van fruit, melk of yoghurt.

9. Wij raden aan om in korte intervallen van 5 tot 30 seconden te mixen en daarna de consistentie te controleren.
10. De blender niet gedurende een langere tijd zonder onderbreking laten lopen (max. 5 minuten). Daarna moet het apparaat ca. 5 tot 10 minuten afkoelen.
    Om de te mixen producten na te schuiven, uitsluitend de meegeleverde stoter gebruiken. Steek de stoter door de dekselopening en schuif de nagevulde mixproducten verder het apparaat in.
11. De blender uitsluitend gebruiken als het deksel aangebracht is. Het deksel tijdens de werking met de hand op de mengbeker drukken.
12. Vloeistof of andere ingrediënten kunnen via de opening in het deksel toegevoegd worden. Wees voorzichtig tijdens het toevoegen: als het apparaat in werking is kan er vloeistof uit de opening spuiten.
13. Wees bijzonder voorzichtig bij het verwerken van hete ingrediënten. Stoom of spetters kunnen verbrandingen veroorzaken. U mag hete, maar geen kokend levensmiddelen in de blender doen.
14. Bij het verwerken van warme ingrediënten beslist het deksel met de hand op het apparaat vasthouden, omdat het deksel anders los kan raken en het mengsel evt. eruit spuit.
15. Bij het fijn hakken van vaste ingrediënten adviseren wij om meermaals van de momentschakelaar gebruik te maken, omdat het mes bij continu werking eventueel door de ingrediënten vast kan gaan zitten.
16. De mengbeker pas van de basis verwijderen, als de motor volledig tot stilstand is gekomen.
17. Na gebruik de draaiknop op „0“ zetten en de stekker uit het stopcontact trekken.
18. De mengbeker ontgrendelen en verwijderen door hem recht naar boven toe omhoog te trekken.

REINIGING EN ONDERHOUD

1. Met behulp van de momentschakelaar kunnen de beker en het mes gemakkelijk gereinigd worden. Doe een beetje warm water en enkel druppels afwasmiddel in de mengbeker en druk even op de momentschakelaar. Met helder water uitspoelen.

Voordat u het apparaat gaat reinigen, schakelt u het uit en trekt u de stekker uit het stopcontact.
LET OP! Wees voorzichtig bij het reinigen van het kruismes, omdat de klingen heel scherp zijn. Het apparaat niet in water dompelen.

2. Voor de reiniging geen scherpe reinigingsmiddelen of schuursponsjes gebruiken, om de oppervlakken niet te beschadigen.
3. De basis mag niet in water gedompeld worden. Veeg de basis af met een vochtige doek en droog de basis vervolgens met een zachte doek af. Let op dat er geen water in de basis kan dringen.
4. Maak de mengbeker volledig leeg voordat u hem reinigt.
5. **De basis en de mengbeker mogen niet in water worden gedompeld.**
6. **Attentie: de mengbeker, het deksel, de afsluitkap en de stoter mogen niet in de vaatwasser gereinigd worden.**
7. Hardnekkige geuren van uien of knoflook evt. met citroensap verwijderen.
8. Laat alle onderdelen compleet drogen, voordat u ze weer monteert en de mengbeker weer op het apparaat plaatst.

RECEPTEN VOOR SMOOTHIES

Deze blender is perfect geschikt voor het vervaardigen van smoothies, vooral ook van groene smoothies. Bij de ingrediënten voor smoothies kunt u uw fantasie de vrije loop laten. Doordat de ingrediënten heel behoedzaam in de blender fijngehakt worden, blijven de voedingsstoffen uit groente en fruit gegarandeerd behouden. De bereide dranken worden aangenaam smeuïg.

Groene smoothies lukken het beste, als u hiervoor niet de knop voor de mixdranken gebruikt, maar het apparaat m.b.v. de draairegelaar op de stand „MAX“ instelt. Gebruik ingrediënten voor een volume van maximaal 0,8 tot 1,0 liter. Om te voorkomen dat de dranken oververhit raken, mag dit proces niet meer dan twee of drie keer worden herhaald.

Fruitsmoothies van zachte ingrediënten worden optimaal bereid m.b.v. de knop „Mixdranken“.

Smoothies moeten niet als drankje, maar als een kleine tussenmaaltijd worden gezien, omdat hun gehalte aan calorieën en voedingswaarden hoger is dan bijv. bij normale fruitsappen. Vooral diabetici mogen smoothies niet onbeperkt drinken.

Als er bij het mixen te veel schuim ontstaat, schept u dit zonodig gewoon af. Eventueel helpt het om de ingrediënten een beetje korter te mixen.

Groene smoothies combineren telkens één deel fruit, één deel groene planten en een beetje water, om een bijzonder uitgebalanceerde tussenmaaltijd te verkrijgen. Als u in het wild groeiende kruiden of iets dergelijks gebruikt, let er dan op dat deze niet giftig mogen zijn. Het aandeel groene planten kan bijv. uit bladspinazie, veldsla, warmoes, groene kool, halve bladen van savooienkool, witte- en rode kool, wortels, radijsjes, bleekselderij, appelbladeren, andijvie of ook komkommers bestaan. U kunt ook kruiden gebruiken, zoals peterselie, dille, bonenkruid, basilicum, munt, citroenmelisse, lente-uitjes en tevens wilde planten zoals zevenblad, paardebloem, brandnetel, zuring enz. Schillen is niet nodig, behalve bij bijv. ananas of wanneer het fruit/de groente niet over biokwaliteit beschikt. Citrusvruchten, met uitzondering van citroenen en limoenen, moeten geschild worden, omdat de smaak anders te intensief wordt. Goed geschikt zijn bovendien de scheuten van radijsjes, luzerne en tuinkers, naar wens kunt u ook spirulinatabletten (algen) toevoegen. Denk eraan dat u alle ingrediënten steeds in stukken snijdt (ca. 2 cm lang). Bewaar bereide smoothies niet te lang. Wij adviseren om de drank steeds naar behoefte en vers te bereiden, om van alle voedingsstoffen te genieten. Als u de drank te lang bewaart, kunnen de ingrediënten zich op de bodem afzetten. Levensmiddelen op oliebasis, zoals bijv. maanzaad of noten (voor bijv. maanzaad- of notenpasta) niet langer dan 90 seconden mixen, omdat de motor oververhit kan raken.

Aanwijzingen voor de toebereiding

Eerst de zachte ingrediënten en de vloeistof erin doen.

Onze recepten zijn bedoeld voor één grote of twee normale porties. De waardevolste plantenstoffen bevinden zich in de schil en de buitenste bladeren. Wij raden u daarom aan om uitsluitend ongeschilde groentes in bio-kwaliteit te gebruiken en deze voor het fijnhakken goed te wassen. Gedroogde vruchten moeten vóór het mixen eerst 1 tot 2 uur geweekt worden. Als zoetstof kunt u agavediksap, berkenboomsuiker (xylitol) of stevia gebruiken. Geheel naar uw individuele smaak kunt u ook meer of minder water toevoegen. Voor de bereiding van alle genoemde smoothies geldt:

Fruit en groenten wassen en evt. schillen, alle ingrediënten in ca. 2 cm grote stukken snijden. Alles in de blender doen. Op de hoogste stand mixen, totdat de gewenste smeuïge consistentie is verkregen.

Recepten voor groene smoothies

Green power

1 zoete appel, 1 banaan, ¼ citroen, 1 warmoesblad met steel, 250 ml water of koude groene thee

Spijsverterings-smoothie

2 gedroogde, geweekte vijgen, 1 zoete appel, 2 geschilde kiwi's, 1 handvol (ca. 50 g) babyspinazie, 250 ml water

Pikante groente-smoothie

1 stengel selderij, 2 tomaten, 4 stengels bladpeterselie, ¼ ui (geschild), ¼ chili peper zonder pitten, appelazijn, olie, evt. zout, 250 ml water

Wilde kruiden-smoothie

1 zoete appel, 4 stengels zuring, 10 madeliefjes, 2 bladeren van het duizendblad, 5 bladeren van de paar-

debloem, 2 bladeren van de waterkers, 250 ml water

Lekkerbek-smoothie
1 rijpe perzik (zonder pit), 50 g frambozen, ½ banaan, 5 brandnetelbladeren, 10 rucolabladeren, 10 bladeren babyspinazie, 1 el berkenboom-suiker (xylitol), ¼ citroen, 250 ml water

Wakkermaak-smoothie
1 rijpe peer, 1 rijpe banaan, ¼ citroen, 1 handvol (ca. 50 g) babyspinazie, 1 muntblaadje, 250 ml water

Recepten voor fruit-smoothies

Vanzelfsprekend kunt u alle smoothies geheel naar eigen smaak verzoeten. U kunt het water ook door vruchtenthee of fruitsap vervangen of ook meer of minder vloeistof gebruiken, als u een andere consistentie wenst.

Bessen-smoothie
250 g gemengde bessen (aardbeien, frambozen, aalbessen, braambessen, evt. ook een bessenmix uit de diepvries, 1 geschilde sinaasappel, het merg van ½ vanillestokje, stevia naar smaak, 100 ml water, 3 ijsblokjes
Tip: Voor een lekkere drink in plaats van de ijsblokjes een grote bol vanilleijs toevoegen

Tropen-smoothie
200 g geschilde ananas, 150 g geschilde, rijpe mango, 1 geschilde sinaasappel, vruchtvlees van een rijpe kaki, 100 ml water

Vlierbessen-peren-smoothie
1 rijpe peer, 100 g rode druiven, ¼ citroen, 1 mespuntje kaneel, 100 ml vlierbessensap, 100 ml water, 3 ijsblokjes

Meloen-komkommer-smoothie
150 g watermeloen, 150 g galiameloen, ½ komkommer, 2 muntblaadjes, 100 ml water, 3 ijsblokjes

Ontbijt-smoothie
2 geweekte droge pruimen zonder pit, 2 geweekte droge abrikozen, 1 rijpe peer, 2 el havervlokken, 2 amandelen, 4 walnoten, 1 mespuntje kaneel, 150 ml melk, karnemelk, appel- of sinaasappelsap

Mirabellen-smoothie
250 g mirabellen zonder pit, 1 el citroensap, 3 druppels bittere amandelolie, 3 geweekte abrikozen, 250 ml melk of water

Stoofappel-smoothie
1 grote appel wassen, klokhuis verwijderen en met 2 tl rozijnen, 1 tl gemalen hazelnoten, 1 tl honing en 1 mespuntje kaneel vullen. Appel in een vuurvaste vorm zetten, bij 200°C ca. 20 minuten in de oven bakken, laten afkoelen. Gestoofde appel met 2 el slagroom, 1 tl rum, 2 el bosbessen en 200 ml melk mixen.
Tip: Bereid meerdere appels tegelijk en vries ze apart in om ze later naar behoefte te gebruiken.

Lassi

Mango-Lassi
Vruchtvlees van een rijpe mango, 1 mespuntje kardamom, 150 g yoghurt (10 % vet), 5 ijsblokjes
Tip: In plaats van het mango-vruchtvlees kunt u ook 300 g aardbeien, morellen enz. gebruiken.

Tropische cocktail
2 sinaasappels en 1 papaja in stukjes snijden, mixen, door de dekselopening 3 ijsblokjes en 1 EL kokossiroop er bijgieten, nogmaals mixen, in een glas vullen en serveren.

Banaan-kers-cocktail
200 g ontpitte morellen, 1 banaan en 3 blokjes ijs mixen en in een glas doen.

Aardbeienmelk
100 g aardbeien, ¼ l koude melk, 1 blokje ijs mixen en in glazen vullen.
TIP: In plaats van aardbeien kunt u naar believen ook andere bessen of vruchten gebruiken, bijv. bananen.

Aardbeienmilkshake
2 bolletjes vanille-ijs, 100 g aardbeien, 1/8 l koude melk mixen en in glazen doen.

Chocomilkshake
2 bolletjes chocolade-ijs, 1 EL noten-nougat-crème, ¼ l koude melk mixen, in glazen vullen.

Banaan-noten-weidrank-shake
3 EL fijn geraspte hazelnoten, ½ banaan, 1 TL citroensap, 2 EL room, 1 EL honing, 200 ml koude weidrank, 2 ijsblokjes mixen en in een glas vullen.

Irish Dream
2 cl whiskey, 1 EL chocopoeder en 0,2 l room mixen.

Crush-ijs-cocktail
1 bolvormig glas half met crush-ijs vullen.
In de mixer 1 schijfje ananas (in stukjes ge-sneden), 3 EL wodka, 3 EL blue curaçao, 2 EL room, 2 EL kokossiroop, 100 ml ananassap mengen, over het Crush-ijs heen gieten en met een rietje serveren.

Fruitconfiture
200 g bessenfruit naar believen met 200 g suiker mixen en in een glazen pot met schroefdeksel vullen. Deze aromatische fruitconfiture is in de koelkast 1 week houdbaar.

Groente-shake
½ rode paprikavrucht, 50 g selderij, 100 g tomaten, 2 peterseliestengels, 1 lenteui, 100 ml tomatensap, 100 ml koude groentebouillon
Alle vaste groente schoonmaken, in stukken snijden. Alle ingrediënten in de mixer klein-maken, met zout en peper op smaak brengen en serveren.

Bliksemgroentesoep
1 tomaat, 1 wortel, ¼ koolrabi, 1 stuk selderij, ½ prei, 1 TL geraspte mierikswortel (pot), 5 pe-terseliestengels. Alle ingrediënten in stukken snijden en rauw in de mixer vullen. 1–2 gekookte aardappelen en ca. ¼ l hete bouillon toevoegen en mixen totdat het geheel fijn gepureerd en romig is.

Pesto
1 bosje basilicum, 1 handvol pijnboompitten, 50 g in grote stukken gesneden Parmezaanse kaas en 2-3 teentjes knoflook met 1/8 l koudgeperste olijfolie pureren. Evt. druppels-gewijs door de dekselopening nog meer olijfolie toevoegen totdat het mengsel romig is en bij hete spaghetti serveren. De mixbeker onmiddellijk na de bereiding reinigen om te voorkomen

dat de smaak van knoflook in het materiaal trekt.

Guacamole - avocadopuree

1 rijpe avocado, 2 EL zure room, 1 EL lemmet-jessap, ¼ TL gemalen komijn, 1 EL gehakt koriandergroen, zout, peper, tabasco

Avocado halveren, ontpitten. Vruchtvlees uit de schil nemen en met room, lemmetjessap en kruiden in de mixer pureren. Met zout en peper op smaak brengen.

Eierpannekoekendeeg

500 ml melk, 3 eieren, 1 snufje zout, 250 g bloem

Alle ingrediënten in het mixerreservoir geven en met de momentschakelaar meermaals goed door elkaar mengen. Deeg voor het bakken ca. 15 minuten laten zwellen.

GARANTIEVOORWAARDEN

Wij geven op onze apparaten een garantietermijn van 24 maanden (12 maanden bij commerciële gebruik), gerekend vanaf de dag van aanschaf. Deze garantie geldt voor schade, die bij correct gebruik aantoonbaar is veroorzaakt door een fout in de productie. Binnen de garantietermijn verhelpen wij materiaal- en productiefouten door herstelling of vervanging naar onze keuze. Onze garantie is slechts geldig voor in Duitsland en Oostenrijk verkopte apparaten. In andere landen a.u.b. de importeur aanspreken. Apparaaten, waarvoor garantie in aanspraak wordt genomen, moeten ons samen met een kopie van de machineel gegenereerde kassabon waaruit de koopdatum duidelijk wordt, alsmede een beschrijving van de fout goed verpakt aan onze klantenservice worden toegezonden, porto betaald. Als er sprake van garantie is, worden de verzendingskosten in Duitsland en Oostenrijk aan de klant vergoed. De garantie dekt geen schade veroorzaakt door slijtage, onbehoorlijk gebruik/foutieve handelingen en niet-naleving van de onderhouds- en reinigingsaanwijzingen. Het recht op garantie vervalt, wanneer reparaties of manipulaties aan het apparaat door derden worden doorgevoerd. Eventuele rechten van de eindgebruiker t.o.v. de verkoper of distributeur worden door deze garantie niet aangetast. De garantie dekt geen krassen of verkleuring van de container door z. B. kruiden. Krassen of verkleuring heeft geen invloed op de functionaliteit en prestatie van het apparaat.

Steek geen vreemde voorwerpen zoals vorken, lepels of messen in de unit niet worden geplaatst. Messen en buitenlandse lichaam kan worden beschadigd en vervalt de garantie. In de garantie zijn geen krassen of verkleuringen van de mengbeker inbegrepen die bijv. door kruiden werden veroorzaakt. Krassen of verkleuringen hebben geen nadelige invloed op de functie en het prestatievermogen van het apparaat.

Steek geen voorwerpen in het apparaat, zoals bijv. vorken, lepels of messen. Messen en voorwerpen kunnen beschadigd worden,; in dit geval komt de aanspraak op garantie te vervallen.

VERWIJDEREN VAN AFVAL / MILIEUBESCHERMING

Onze apparaten zijn geproduceerd met een hoge qualiteit voor een lange gebruik. Regelmatige onderhoud en vakkundig reparaties door onze klantenservice verlengt de gebruiksduur. Wanneer het apparat defekt is en kan niet meer gerepareerd worden, let op de volgende instructies.

Dit product mag niet samen met het normale huishoudelijke afval worden afgevoerd. U dient dit product bij een voor het recycleren van elektrische of elektronische apparaten aangewezen verzamelplaats in te leveren.

Door het separaat inzamelen en recycleren van afvalproducten helpt u mee bij het zuinig omgaan met de natuurlijke hulpbronnen en zorgt u ervoor dat het product op een gezondheids- en milieuvriendelijke manier afgevoerd wordt.

De recepten in deze gebruiksaanwijzing zijn door de auteurs en door UNOLD AG zorgvuldig ontwikkeld en getest. Een garantie kan er echter niet worden aanvaard. De auteurs en/of UNOLD AG en haar gemachtigden kunnen in geen geval aansprakelijk worden gesteld voor letsel, materiële schade en financiële schade.

ISTRUZIONI PER L'USO MODELLO 78605

DATI TECNICI

Potenza:	2.000 Watt, 220–240 V~, 50/60 Hz
Base:	Acciaio inox
Recipiente/coperchio:	Plastica
Lama:	Acciaio inox
Capacità:	2,0 litri
Misure:	Circa 21,0 x 20,0 x 44,0 cm
Peso:	Circa 3,80 kg
Cavo di alimentazione:	Circa 120 cm
Tempo di funzionamento breve:	5 minuti
Classe di isolamento:	II ⧈
Giri/Min.	28.000–32.000 giri/min, 15.000 modo normale
Dotazioni:	Interruttore di sicurezza, tasto istantaneo, funzione tritaghiaccio, lama in acciaio inox, funzione frullatura continua con avviamento dolce, tasto frullatura extra-delicata, ad es. per smoothies
Accessori:	Istruzioni per l'uso con ricettario, pestello

Con riserva di modifiche ed errori relativi a caratteristiche delle dotazioni, tecnica, colore e design

SIGNIFICATO DEI SIMBOLI

Questo simbolo segnala possibili pericoli in grado di provocare lesioni a persone o danni all'apparecchio.

PER LA VOSTRA SICUREZZA

Si raccomanda di leggere e conservare le presenti istruzioni.
Persone in ambito domestico

1. L'apparecchio può essere utilizzato da bambini a partire dagli 8 anni di età e da persone che presentano ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o che difettano della necessaria esperienza e/o

conoscenze solo se adeguatamente sorvegliati o addestrati sull'uso in sicurezza dell'apparecchio e se a conoscenza dei rischi correlati. L'apparecchio non è un giocattolo. La pulizia e la manutenzione dell'apparecchio possono essere effettuate da bambini soltanto sotto sorveglianza.

2. L'apparecchio deve essere tenuto fuori dalla portata dei bambini di età inferiore a 3 anni oppure questi devono essere sorvegliati costantemente.
3. I bambini di età compresa tra 3 e 8 anni dovrebbero accendere e spegnere l'apparecchio soltanto quando questo si trova nella posizione di comando normalmente prevista, se sono sorvegliati o se sono stati istruiti in relazione all'uso sicuro e hanno compreso i pericoli risultanti. I bambini di età compresa tra 3 e 8 anni non dovrebbero collegare, manovrare, pulire o sottoporre a manutenzione l'apparecchio.
4. I bambini devono essere sorvegliati per accertarsi che non giochino con l'apparecchio.
5. Conservare l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini.

Avvertenze sanitarie

6. L'apparecchio è progettato soltanto per lavorare alimenti.
7. Per prevenire rischi sanitari da alimenti avariati si raccomanda di non conservare troppo a lungo gli smoothies preparati.
8. Se si usano erbe selvatiche o altri alimenti raccolti da sé accertarsi assolutamente che non siano velenosi.

Sicurezza elettrica

9. Collegare l'apparecchio soltanto a corrente alternata con la tensione indicata nella targhetta.
10. Questo apparecchio non deve essere comandato tramite timer esterni o sistemi di telecomando.
11. Non staccare mai la spina dalla presa elettrica tirando il cavo di allacciamento.
12. Non lasciare mai incustodito l'apparecchio quando nei pressi vi sono dei bambini e non lasciarlo usare ai bambini.
13. Quando l'apparecchio è inutilizzato, nonché prima di assemblarlo o disassemblarlo e della pulizia staccare sempre la spina dalla presa elettrica!
14. Non aprire mai la scocca dell'apparecchio. Sussiste il pericolo di scosse elettriche.
15. Non immergere mai in acqua la base, il cavo di alimentazione e la spina. Sussiste il pericolo di cortocircuiti.
16. Non utilizzare l'apparecchio con accessori di altri produttori.
17. Controllare regolarmente che l'apparecchio, la spina e il cavo di alimentazione non

presentino tracce di usura o danni. In caso di danni al cavo di collegamento o ad altre parti, inviare l'apparecchio al nostro servizio clienti per il controllo o la riparazione.

18. Riparazioni non idonee possono infatti causare notevoli pericoli per l'utente e comportano il decadere della garanzia.
19. L'apparecchio è progettato esclusivamente per l'uso domestico o per impieghi similari, ad es.
    - in aree cucina di negozi, uffici o altri luoghi di lavoro,
    - aziende agrituristiche,
    - per l'uso da parte degli ospiti di hotel, motel o altre strutture ricettive,
    - in pensioni private o case di vacanza.

Avvertenze per l'installazione e l'uso in sicurezza dell'apparecchio

20. Utilizzare l'apparecchio soltanto su superfici di lavoro piane. Non usare mai l'apparecchio su o accanto a superfici calde.
21. Prestare attenzione che il cavo di allacciamento non rimanga incastrato e non sporga dal piano di lavoro o d'installazione, in quanto può causare infortuni.
22. Spina e cavo di alimentazione non devono entrare in contatto con l'acqua.
23. L'apparecchio deve essere usato soltanto previo corretto assemblaggio.
24. Nel montare il recipiente del frullatore prestare attenzione che sia saldamente applicato.
25. Non far funzionare mai l'apparecchio a recipiente vuoto.
26. Nell'usare il frullatore accertarsi che il coperchio sia saldamente chiuso.
27. Non inserire nel blender in funzione attrezzi, posate e men che meno le dita: Pericolo di ferirsi!
28. Non superare la capacità massima di 2,0 litri.
29. Quando si lavorano ingredienti caldi tenere assolutamente fermo il coperchio con la mano, in quanto altrimenti può staccarsi e gli ingredienti da frullare possono schizzare fuori.
30. Fare attenzione a evitare differenze di temperatura estreme tra gli ingredienti messi nel frullatore. Altrimenti il recipiente potrebbe venir danneggiato.
31. L'apparecchio non è progettato per l'uso continuo. Dopo un tempo di funzionamento di circa 5 minuti attendere alcuni minuti prima della riaccensione.
32. Prima di rimuovere le parti mobili assicurarsi che il motore si sia arrestato.
33. La lama non può essere staccata dal recipiente!

CAUTELA!
La lama a croce è estremamente affilata! Pertanto la pulizia usare la massima cautela.

Non aprire mai la scocca dell‘apparecchio. Sussiste il pericolo di scosse elettriche.

Il produttore declina qualunque responsabilità in caso di montaggio errato, utilizzi errati o non idonei o qualora le riparazioni siano eseguite da terzi non autorizzati.

USO

IMPORTANTE:
L‘apparecchio deve essere usato soltanto previo corretto assemblaggio. L‘apparecchio è dotato di un interruttore di sicurezza. Può essere acceso soltanto a recipiente montato. Se si riesce ad accendere l‘apparecchio anche senza recipiente del frullatore applicato, inviarlo alla nostra assistenza clienti per una verifica.
Non inserire nel frullatore in funzione attrezzi, posate e men che meno le dita – pericolo di lesioni!

1. Rimuovere tutti i materiali da imballo e le eventuali protezioni da trasporto.
2. Prima del primo utilizzo pulire accuratamente tutti i componenti dell‘apparecchio (vedere il capitolo “Pulizia”).
3. Montare il recipiente del frullatore sulla base. Controllare che il recipiente del frullatore sia correttamente fissato. Se si fa fatica ad applicare il recipiente, posizionarlo in modo che vada a inserirsi esattamente sull‘albero motore della base.
4. Versare gli ingredienti, tutti assieme, nel recipiente del frullatore e chiuderlo con il coperchio.
5. Nel caso si debbano lavorare grosse quantità, si raccomanda di suddividerle e di lavorarle una dopo l‘altra.
6. Prima di aggiungere gli ingredienti solidi, come formaggio e verdure, tagliarli a pezzettini.
7. Se la ricetta non prevede nulla di diverso, versare sempre prima i liquidi e poi gli ingredienti solidi. Grazie al liquido il composto può infatti essere lavorato più rapidamente e a un livello inferiore.
8. Selezionare la modalità operativa desiderata e quindi accendere l‘apparecchio. Sono disponibili le seguenti impostazioni:
   - **Selettore rotante**
     Posizione 0: apparecchio disattivato.
     Per frullare regolare sulla velocità desiderata tra Min. e Max. Il selettore è regolabile in maniera continua. Al livello massimo perfettamente adatto per la preparazione di smoothies verdi.

Per poter usare le seguenti funzioni, portare il selettore sulla posizione „Mode/P“:

- **Funzione „P“ (tasto istantaneo)**
  Frullatura breve ma intensa.
  Avvertenza: Il tasto istantaneo non si blocca in posizione. Deve essere continuamente premuto per tutta la durata del funzionamento. Si raccomanda di usare il tasto istantaneo soltanto a intervalli di 5–10 secondi.

- **Funzione tritaghiaccio (Crushed Ice)**
  Serve a tritare i cubetti di ghiaccio in modo da ottenere il „crushed ice“.
  L‘apparecchio frantuma immediatamente i cubetti di ghiaccio lavorando a intervalli.
  Mettere i cubetti di ghiaccio nel recipiente del frullatore oppure versarli, a frullatore in funzione, attraverso l‘apposita apertura di riempimento. La preparazione risulta più rapida mettendo prima un po‘ d‘acqua nel recipiente e poi aggiungendo i cubetti di ghiaccio.

- **Funzione frullatura delicata/ bevande frullate**
  Ideale per frullare in maniera delicata, perfettamente adatta per produrre bevande frullate di frutta, latte o yogurt.

9. Consigliamo di frullare per intervalli brevi, da 5 a 30 secondi, e quindi di verificare la consistenza.
10. Non far funzionare il frullatore a lungo ininterrottamente (max. 5 minuti). Quindi l‘apparecchio si deve raffreddare per circa 5–10 minuti.
11. Per aggiungere gli ingredienti da frullare, usare **esclusivamente** il pressino fornito in dotazione. Introdurre il pressino attraverso l‘apertura del coperchio in modo da spingere gli ingredienti da frullare all‘interno dell‘apparecchio.
12. Far funzionare il frullatore soltanto a coperchio applicato. Durante il funzionamento tener fermo il coperchio con la mano.
13. Liquidi o altri ingredienti possono venir aggiunti attraverso l‘apertura del coperchio. Nel versare fare molta attenzione: ad apparecchio in funzione il liquido può schizzare fuori dall‘apertura.
14. Particolare attenzione va fatta quando si lavorano ingredienti caldi. Vapore o spruzzi possono causare ustioni. Si possono versare alimenti caldi, ma non bollenti.
15. Quando si lavorano ingredienti caldi tenere assolutamente fermo il coperchio con la mano, in quanto altrimenti può staccarsi e gli ingredienti da frullare possono schizzare fuori.
16. Nello sminuzzare ingredienti solidi consigliamo di azionare ripetutamente l‘interruttore istantaneo, in quanto nel funzionamento continuo gli ingredienti possono incastrarsi sulla lama.
17. Rimuovere il recipiente del frullatore dalla base soltanto a motore completamente arrestato.
18. Dopo l‘utilizzo portare il selettore rotante su „0“ e staccare la spina dalla presa elettrica.
    Per rimuovere il recipiente del frullatore sbloccarlo e asportarlo dritto verso l‘alto.

PULIZIA E CURA

1. Con l‘ausilio del tasto istantaneo è possibile pulire il recipiente e la lama in tutta semplicità. Mettere nel recipiente un po‘ d‘acqua calda e qualche goccia di detersivo per stoviglie e quindi premere brevemente l‘interruttore istantaneo. Sciacquare con acqua pulita.

Prima di procedere alla pulizia spegnere sempre l’apparecchio e staccare la spina dalla presa elettrica.
CAUTELA!
Si raccomanda di usare la massima cautela nel pulire la lama a croce. E‘ estremamente affilata. Non immergere l‘apparecchio in acqua.

2. Per non danneggiare le superfici, per la pulizia non usare detergenti o spugne abrasive.
3. La base non deve essere immersa in acqua. Strofinare la base con un panno umido e asciugarla con uno straccio morbido. Assicurarsi che l‘acqua non possa penetrare nella base.
4. Prima della pulizia svuotare completamente il recipiente del frullatore.
5. **Base e contenitore non devono essere immersi in acqua.**
6. **Attenzione: Recipiente del frullatore, coperchio, tappo e il pressino non devono essere lavati in lavastoviglie.**
7. Eventualmente rimuovere gli odori persistenti, come cipolla o aglio, con del succo di limone.
8. Lasciar asciugare completamente tutti i componenti prima di assemblarli e di rimontare il recipiente del frullatore sull‘apparecchio.

RICETTE DI SMOOTHIES

Questo frullatore è perfetto per preparare gli smoothies, in particolare quelli verdi. Per quanto riguarda gli ingredienti degli smoothies, non vi sono limiti alla fantasia. La triturazione delicata nel frullatore fa sì che le sostanze nutritive di frutta e verdura siano preservate. Le bevande così preparate hanno una consistenza gradevolmente densa.

Gli smoothies riescono al meglio se per prepararli non si usa il tasto bevande frullate, bensì si regola l‘apparecchio tramite il selettore rotante sul livello „MAX“. Usare ingredienti fino a un volume massimo di 0,8–1,0 litri. Per evitare il surriscaldamento delle bevande, questo procedimento deve essere ripetuto per non più di due - tre volte.

Gli smoothies alla frutta a base di ingredienti morbidi possono essere preparati in maniera ottimale con il tasto „bevande frullate“.

Gli smoothies non vanno considerati delle bibite, bensì piccoli spuntini, in quanto il loro contenuto calorico e il loro valore nutritivo è superiore ad es. a quello dei succhi di frutta convenzionali. Soprattutto i diabetici non devono bere smoothies illimitatamente. Se durante la frullatura si forma un‘eccessiva quantità di schiuma,

eliminarla con una schiumarola. Eventualmente frullare gli ingredienti per tempi più brevi. Gli smoothies abbinano una parte di frutta e una di verdure verdi, oltre all'acqua, e pertanto costituiscono uno spuntino particolarmente equilibrato. Se si usano erbe selvatiche o simili, accertarsi assolutamente che non siano velenose. La parte di verdure verdi può consistere ad es. di spinaci in foglia, lattuga romana, lattughino, bietole, cavolo riccio, mezze foglie di verza, cavolo bianco e rosso, carote, rapanelli, sedano a costole, foglie di melo, indivie o anche cetrioli da insalata. Inoltre si possono utilizzare erbe aromatiche come prezzemolo, aneto, santoreggia, basilico, menta, citronella, aglio ursino e piante selvatiche come castalda, dente di leone, ortica, acetosa ecc. Sono adatti anche germogli come quelli di rapanello, erba medica e crescione, se necessario con l'aggiunta di pastiglie di spirulina (alghe). Non serve sbucciare la frutta, tranne che ad es. l'ananas o la frutta/verdura non biologica. Gli agrumi, eccetto i limoni, vanno sbucciati, in quanto altrimenti il sapore risulta troppo intenso. Ricordarsi sempre di tagliare a pezzi tutti gli ingredienti (lunghezza circa 2 cm). Non conservare troppo a lungo gli smoothies preparati. Consigliamo infatti di preparare gli smoothies sempre freschi al momento, di modo da trarre i massimi benefici dalle sostanze nutritive. Per tempi di conservazione lunghi gli ingredienti possono sedimentarsi sul fondo. Non frullare gli alimenti a base oleosa, come ad esempio semi di papavero o noci (ad es. per il burro ai semi di papavero o alle noci), per più di 90 secondi, in quanto il motore si può surriscaldare.

Avvertenze per la preparazione

Introdurre prima gli ingredienti morbidi e il liquido. Le nostre ricette sono tutte ideate per una porzione grande o due normali. Gli elementi più preziosi delle piante si trovano nella buccia o nelle foglie esterne. Pertanto consigliamo di usare soltanto frutta e verdura biologica non sbucciata e ben lavata prima della frullatura. La frutta secca deve essere ammollata per 1 o 2 ore prima di venir frullata. Quale dolcificante è possibile usare sciroppo d'agave, zucchero di betulla (xilitolo) o stevia. A seconda dei gusti personali è inoltre possibile aggiungere più o meno acqua. Per la preparazione di tutti gli smoothies illustrati valgono le seguenti indicazioni: Lavare ed eventualmente sbucciare frutta e verdura, tagliare tutti gli ingredienti a pezzi di circa 2 cm. Versare il tutto nel frullatore. Frullare il tutto brevemente al massimo livello fino a ottenere la cremosità desiderata.

Ricette di smoothies verdi

Green Power

1 mela dolce, 1 banana, ¼ di limone, 1 foglia di bietola con manico, 250 ml d'acqua o tè verde freddo

Smoothie digestivo

2 fichi secchi ammollati, 1 mela dolce, 2 kiwi sbucciati, 1 manciata (circa 50 g) di spinaci novelli, 250 ml d'acqua

Smoothie di verdure piccante

1 gambo di sedano, 2 pomodori, 4 ciuffi di prezzemolo in foglia, ¼ di cipolla (sbucciata), ¼ di peperoncino senza semi, aceto di mele, olio, eventualmente sale, 250 ml d'acqua

Smoothie alle erbe selvatiche

1 mela dolce, 4 ciuffi di acetosa, 10 pratoline, 2 foglie di achillea mille-

foglie, 5 foglie di dente di leone, 2 foglie di crescione, 250 ml d'acqua

Smoothie „da leccarsi i baffi"
1 pesca matura (denocciolata), 50 g di lamponi, ½ banana, 5 foglie di ortica, 10 foglie di rucola, 10 foglie di spinaci novelli, 1 cucchiaio di xilitolo, ¼ limone, 250 ml d'acqua

Smoothie del buongiorno
1 pera matura, 1 banana matura, ¼ di limone, 1 manciata (circa 50 g) di spinaci novelli, 1 foglia di menta, 250 ml d'acqua

Ricette di smoothies di frutta

Ovviamente tutti gli smoothies possono essere dolcificati a piacere. Se si desidera ottenere una consistenza differente, è possibile sostituire l'acqua con tisane di frutta o succo di frutta nonché usare più o meno liquido.

Smoothie ai frutti di bosco
250 g di frutti di bosco misti (fragole, lamponi, ribes, more, eventualmente anche frutti di bosco misti surgelati), 1 arancia sbucciata, polpa di ½ baccello di vaniglia, stevia secondo i gusti, 100 ml d'acqua, 3 cubetti di ghiaccio
Suggerimento: Per ottenere un drink più goloso aggiungere, invece dei cubetti di ghiaccio, una pallina grande di gelato alla vaniglia

Smoothie tropicale
200 g di ananas sbucciato, 150 g di mango maturo sbucciato, 1 arancia sbucciata, polpa di un caco maturo, 100 ml d'acqua

Smoothie alla pera e sambuco
1 pera matura, 100 g di uva nera, ¼ di limone, 1 pizzico di cannella, 100 ml di succo di sambuco, 100 ml d'acqua, 3 cubetti di ghiaccio

Smoothie al melone e cetriolo
150 g di anguria, 150 g di melone Galia, ½ cetriolo da insalata, 2 foglie di menta, 100 ml d'acqua, 3 cubetti di ghiaccio

Smoothie da prima colazione
2 prugne secche ammollate senza nocciolo, 2 albicocche secche ammollate, 1 pera matura, 2 cucchiai di fiocchi di avena, 2 mandorle, 4 noci, 1 pizzico di cannella, 150 ml di mirtilli rossi, latticello, succo di mela o arancia

Smoothie all'albicocca
250 g di albicocche denocciolate, 1 cucchiaio di succo di limone, 3 gocce di olio di mandorle amare, 3 albicocche ammollate, 250 ml di latte o acqua

Smoothie alla mela arrosta
Lavare 1 mela grande, detorsolarla e riempire la cavità con 2 cucchiaini di uva passa, 1 cucchiaino di nocciole tritate, 1 cucchiaino di miele e 1 pizzico di cannella. Mettere la mela in uno stampo da forno, farla cuocere in forno a 200°C per circa 20 minuti, lasciarla raffreddare. Frullare la mela arrosta con 2 cucchiai di panna, 1 cucchiaino di rum, 2 cucchiai di mirtilli rossi e 200 ml di latte. Suggerimento: E' possibile preparare contemporaneamente diverse mele per poi congelarle e utilizzarle singolarmente al bisogno.

Lassi

Lassi al mango
Polpa di un mango maturo, 1 pizzico di cardamomo, 150 g di yogurt (10 % di ghiaccio), 5 cubetti di ghiaccio
Suggerimento: Al posto della polpa di mango è possibile usare anche 300 g di fragole, amarene ecc.

Cocktail tropicale
Tagliare a pezzettini 2 arance e 1 papaia, frullare, quindi aggiungere dall'apertura del coperchio 3 cubetti di ghiaccio e 1 cucchiaio di sciroppo di cocco, frullare, versare in un bicchiere e servire.

Cocktail BanAm
Frullare 200 g di amarene snocciolate, 1 banana e 3 cubetti di ghiaccio, quindi versare il tutto in un bicchiere.

Latte di fragola
Frullare 100 g di fragole, ¼ l di latte freddo, 1 cubetto di ghiaccio, quindi versare il tutto in un bicchiere.
SUGGERIMENTO: Anziché fragole, è possibile utilizzare altre bacche o frutti, per esempio banane.

Milk-shake alla fragola
Frullare 2 palline di gelato alla vaniglia, 100 g di fragole, 1/8 l di latte freddo, quindi versare il tutto in un bicchiere.

Milk-shake al cioccolato
Frullare 2 palline di gelato al cioccolato, 1 cucchiaio di crema di cacao e nocciole, ¼ l di latte freddo, quindi versare il tutto in un bicchiere.

Frullato a base di siero al latte, nocciole e banane
Frullare 3 cucchiai di nocciole tritate finemente, ½ banana, 1 cucchiaino di succo di limone, 2 cucchiai di panna, 1 cucchiaio di miele, 200 ml di siero di latte freddo, 2 cubetti di ghiaccio, quindi versare il tutto in un bicchiere.

Irish Dream
Frullare 2 cl di whisky con 1 cucchiaio di cacao in polvere e 0,2 l di panna.

Cocktail di granita
Riempire metà di un bicchiere capiente con della granita.
Frullare nel mixer 1 fetta di ananas (tagliata a pezzettini), 3 cucchiai di vodka, 3 cucchiai di Curaçao blu, 2 cucchiai di panna, 2 cucchiai di sciroppo di cocco, 100 ml di succo d'ananas, versare sulla granita e servire con una cannuccia di paglia.

Crema alla frutta
Frullare 200 g di frutta in bacche a piacimento con 200 g di zucchero, quindi riempire un contenitore in vetro sigillabile. Questa crema può essere conservata in frigorifero per circa 1 settimana.

Shake alle verdure
½ peperone rosso, 50 g di sedano, 100 g di pomodori, 2 rametti di prezzemolo, 1 cipolla d'inverno, 100 ml di succo di pomodoro, 100 ml di brodo vegetale freddo
Lavare la verdura solida e tagliarla a pezzettini. Tritare tutti gli ingredienti nel mixer, quindi insaporire con sale e pepe.

Zuppa di verdure veloce
1 pomodoro, 1 carota, ¼ di rapa, 1 gambo di sedano, ½ gambo di porro, 1 cucchiaino di rafano grattugiato (vetro), 5 rametti di prezzemolo.
Tagliare tutti gli ingredienti a dadini e versarli crudi nel mixer. Aggiungere 1-2 patate bollite e circa ¼ l di brodo vegetale caldo, quindi frullare fino a raggiungere una purea densa e cremosa.

Pesto

Frullare 1 mazzetto di basilico, 50 g di parmigiano tagliato grossolanamente a pezzi e 2-3 spicchi d'aglio con 1/8 l di olio d'oliva pressato a freddo. In caso di necessità, aggiungere dall'apertura del coperchio dell'altro olio d'oliva, finché l'amalgama diventi cremosa, quindi servire con spaghetti ben caldi. Pulire subito il recipiente del mixer dopo la preparazione per evitare che gli alimenti preparati successivamente abbiano il sapore di aglio.

Crema di avocado

1 avocado maturo, 2 cucchiai di panna da cucina, 1 cucchiaio di succo di limetta, ¼ di cucchiaino di cumino macinato, 1 cucchiaio di coriandolo macinato, sale, pepe, tabasco

Tagliare l'avocado a metà, quindi togliere i semi. Togliere la polpa dalla buccia e frullare nel mixer con panna, succo di limetta e aromi, fino a formare una purea. Insaporire con sale e pepe.

Pasta per frittelle

500 ml di latte, 3 uova, 1 pizzico di sale, 250 g di farina

Versare tutti gli ingredienti nel recipiente del mixer e frullare bene più volte con l'interruttore a impulsi. Prima della cottura, lasciare riposare l'impasto per circa 15 minuti.

Le ricette di queste istruzioni per l'uso sono state ideate e verificate dagli autori e da UNOLD AG. Tuttavia non può essere emessa alcuna garanzia. È esclusa la responsabilità degli autori, di UNOLD AG e dei rispettivi incaricati per danni provocati a persone, cose o materiali.

NORME DIE GARANZIA

I nostri prodotti sono garantiti per 24 mesi, 12 mesi in caso di uso professionale, dalla data di acquisto per i guasti manifestatisi durante un utilizzo conforme alle disposizioni e attribuibili in modo dimostrabile a difetti di fabbricazione. Nel periodo di garanzia porremo rimedio ai difetti materiali e di produzione secondo la nostra valutazione, procedendo alla riparazione o alla sostituzione dell'apparecchio. Le nostre prestazioni di garanzia valgono esclusivamente per gli apparecchi venduti in Germania e Austria. In tutti gli altri casi rivolgersi all'importatore. Gli apparecchi per i quali si richiede la riparazione di guasti ci devono essere inviati con spedizione affrancata e debitamente imballati, unitamente a una copia del documento di acquisto redatto a macchina dal quale risulti la data di vendita, nonché la descrizione del guasto. In caso di garanzia al cliente verranno rimborsati i costi di spedizione sostenuti in Germania e Austria. Sono esclusi dalla garanzia i guasti dovuti all'usura, all'uso inappropriato o al mancato rispetto delle regole di manutenzione. Il diritto di garanzia decade qualora siano state effettuate riparazioni o interventi da parte di terzi. Eventuali diritti del consumatore finale verso il venditore o negoziante non vengono limitati dalla presente garanzia. La garanzia non copre i graffi o scolorimento del contenitore da z. B. erbe. Graffi o scolorimento non influiscono sul funzionamento e le prestazioni del dispositivo. Non inserire oggetti estranei come forchette, cucchiai o coltelli nell'unità. Coltelli e corpi estranei possono essere danneggiati, e invalidare la garanzia.
La garanzia non copre graffi o alterazioni cromatiche del contenitore dovuti ad es. ad erbe aromatiche. Graffi e alterazioni cromatiche non pregiudicano il funzionamento e le prestazioni dell'apparecchio.
Non introdurre nell'apparecchio corpi estranei come forchette, cucchiai o coltelli. Coltelli e corpi estranei possono venir danneggiati; inoltre ciò comporta il decadere dei diritti di garanzia.

SMALTIMENTO / TUTELA DELL'AMBIENTE

I nostri apparecchi vengono prodotti rispettando un elevato standard qualitativo per una lunga durata di utilizzo. Una corretta manutenzione e riparazioni adeguate a cura dal nostro servizio clienti possono prolungare la durata di utilizzo del prodotto. Se un apparecchio è difettoso e non più riparabile, per il suo smaltimento si presti attenzione ai punti che seguono.
Questo prodotto non deve essere smaltito unitamente ai comuni rifiuti domestici. Consegnare il prodotto a un centro di raccolta per il riciclaggio dei rifiuti elettrici o elettronici.

Con la raccolta differenziata dei rifiuti e dei prodotti riciclabili è possibile contribuire alla tutela delle risorse naturali e far smaltire il prodotto nel rispetto dell'ambiente e della salute.

MANUAL DE INSTRUCCIONES MODELO 78605

DATOS TÉCNICOS

Potencia:	2000 vatios, 220–240 V~, 50/60 Hz
Base:	Acero inoxidable
Recipiente/tapa:	Plástico
Cuchilla:	Acero inoxidable
Contenido:	2,0 litros
Dimensiones:	Aprox. 21,0 x 20,0 x 44,0 cm
Peso:	Aprox. 3,80 kg
Cable de alimentación:	Aprox. 120 cm
Tiempo de funcionamiento corto:	5 minutos
Clase de protección:	II ⧈
Rpm:	28.000–32.000 rpm, 15.000 modo normal
Equipamiento:	Interruptor de seguridad, tecla instantánea, función de hielo picado, cuchilla de acero inoxidable, función de mezcla continua con arranque suave, tecla para mezcla especialmente cuidadosa, p. ej., para smoothies
Accesorios:	Manual de instrucciones con recetas, empujador

Reservado el derecho de modificaciones y errores en características de equipamiento, técnica, colores y diseño

EXPLICACIÓN DE SÍMBOLOS

Este símbolo se asocia con riesgos eventuales que pueden provocar lesiones o daños en el aparato.

PARA SU SEGURIDAD

Lea y conserve las siguientes instrucciones.

Personas en el hogar

1. Este aparato puede ser manejado por niños a partir de 8 años y por personas con una capacidad física, mental o sensorial reducida o carentes de experiencia y/o conocimientos siempre que

estén supervisados o hayan sido correspondientemente instruidos en el manejo seguro de dicho aparato y comprendan los peligros que conlleva. Este aparato no es ningún juguete. Los niños solo pueden llevar a cabo la limpieza y el mantenimiento del mismo si están supervisados por un adulto.

2. Mantener vigilados o alejados del aparato a los niños menores de 3 años.
3. Los niños de entre 3 y 8 años solo deben conectar y desconectar el aparato si se encuentra en su posición de manejo normal previsto, si son supervisados o han sido instruidos en el manejo seguro del aparato y han comprendido los peligros resultantes del mismo. Los niños de entre 3 y 8 años no deberán conectar, manejar, limpiar ni realizar el mantenimiento del aparato.
4. Se debe vigilar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
5. Guarde el aparato fuera del alcance de los niños.

Indicaciones para la salud

6. El aparato está destinado exclusivamente para procesar productos alimenticios.
7. No guarde los smoothies elaborados durante demasiado tiempo para evitar daños a la salud por productos alimenticios en mal estado.
8. Si utiliza hierbas silvestres u otros productos alimenticios que haya recogido usted mismo, preste atención a que no sean tóxicos.

Seguridad eléctrica

9. Conecte el aparato solo a corriente alterna con una tensión de acuerdo con la placa de características.
10. Este aparato no debe utilizarse con un reloj programador externo ni con un sistema de mando a distancia.
11. Nunca tire del cable de conexión para desenchufar el aparato.
12. No deje el aparato sin vigilancia cuando haya niños cerca ni deje que estos lo manipulen.
13. ¡Desenchufe siempre el aparato cuando no lo utilice, antes de montarlo/desmontarlo y antes de limpiarlo!
14. No abra la carcasa del aparato en ningún caso. Existe peligro de descarga eléctrica.
15. Nunca sumerja la base, el cable de alimentación y el enchufe en agua. Existe peligro de cortocircuito.
16. No utilice el aparato con accesorios de otros fabricantes.
17. Controle periódicamente si el equipo, el enchufe y el cable de alimentación presentan desgaste o daños. En caso de daños en el cable de alimentación o en otras pie-

zas, envíe el aparato para su verificación y reparación a nuestro servicio de atención al cliente.
18. Las reparaciones inadecuadas pueden ocasionar considerables peligros para el usuario y tienen como consecuencia la exclusión de la garantía.
19. El aparato está destinado exclusivamente para el uso doméstico o fines de uso similares, por ejemplo,
    - cocinas tipo office en comercios, oficinas u otros lugares de trabajo,
    - empresas agrícolas,
    - para el uso por parte de clientes en hoteles, moteles u otros establecimientos de alojamiento colectivo,
    - en pensiones privadas o en casas vacacionales.

Indicaciones para la colocación y el uso seguro del aparato

20. Utilice el aparato únicamente sobre una superficie de trabajo plana. Nunca utilice el aparato sobre superficies calientes o al lado de las mismas.
21. Procure que el cable de conexión no quede enganchado o cuelgue de la superficie de colocación y de trabajo, ya que se podrían producir accidentes.
22. El enchufe y el cable de alimentación no deben entrar en contacto con agua.
23. El aparato solo debe utilizarse una vez que se haya montado correctamente.
24. Al colocar el recipiente mezclador, asegúrese de que quede fijo.
25. Nunca deje el aparato en marcha con el recipiente mezclador vacío.
26. Asegúrese de que la tapa esté firmemente cerrada al utilizar la batidora.
27. No introduzca herramientas, cubiertos o los dedos en la batidora en marcha: ¡Peligro de lesiones!
28. No se debe exceder la cantidad de llenado máxima de 2,0 litros.
29. Durante el procesamiento de ingredientes calientes es imprescindible sujetar la tapa con la mano, dado que de lo contrario podría soltarse la tapa y la mezcla podría salpicar.
30. Procure evitar grandes diferencias en la temperatura de los ingredientes a añadir, ya que de lo contrario el recipiente podría sufrir daños.
31. El aparato no está pensado para un uso prolongado. Tras utilizarlo durante aprox. 5 minutos, espere a que se enfríe unos minutos antes de volverlo a conectar.
32. Asegúrese de que el motor esté parado antes de extraer las piezas móviles.
33. La cuchilla del depósito no es extraíble.

¡CUIDADO!
¡La cuchilla en cruz está muy afilada! Por esta razón, tenga cuidado durante la limpieza.

No abra la carcasa del aparato en ningún caso. Existe peligro de descarga eléctrica.

El fabricante no es responsable en caso de montaje erróneo, uso inapropiado o equivocado o después de haber sido efectuadas reparaciones por terceros no autorizados.

MANEJO

IMPORTANTE:
El aparato solo debe utilizarse una vez que se haya montado correctamente. El aparato está provisto de un interruptor de seguridad. Solo se puede conectar si está colocado el recipiente. Si el aparato se puede conectar aunque el recipiente mezclador no esté colocado, envíe el aparato para su comprobación a nuestro servicio técnico.
No introduzca herramientas, cubiertos o los dedos en la batidora en marcha. ¡Peligro de lesiones!

1. Retire todos los materiales de embalaje y, dado el caso, los seguros de transporte.
2. Antes del primer uso, limpie cuidadosamente todas las piezas del aparato (véase capítulo „Limpieza“).
3. Coloque el recipiente mezclador sobre la base. Procure que el recipiente mezclador esté correctamente fijado. Si no se puede colocar fácilmente el recipiente mezclador, ajústelo de forma que encaje exactamente sobre el eje de accionamiento en la base.
4. Ponga todos los ingredientes juntos en el vaso mezclador y ciérrelo con la tapa.
5. Divida las cantidades más abundantes y bátalas una tras otra.
6. Corte en trozos pequeños los ingredientes sólidos, como queso o verdura, antes de añadirlos.
7. A no ser que en la receta se indique lo contrario, añada siempre los ingredientes líquidos antes que los sólidos. Con el líquido, la masa puede hacerse más rápidamente y en un nivel menor.
8. Seleccione el modo de servicio deseado y conecte el aparato correspondientemente. Están disponibles los siguientes ajustes:
   - **Botón giratorio**
     Posición 0: El aparato está desconectado.
     Para mezclar, ponga el aparato a la velocidad deseada entre mín. y máx. El regulador se puede ajustar de forma continua. Ideal

para preparar smoothies verdes si se ajusta a la máxima potencia.

Para poder utilizar las siguientes funciones, debe girar el botón giratorio a la posición „Mode/P“:

- **Función „P“ (tecla instantánea)**
  Para mezclado corto y potente.
  Indicación: La tecla instantánea no se mantiene fija. Debe permanecer pulsada durante su funcionamiento. Utilice la tecla instantánea solo en intervalos de 5 a 10 segundos.
- **Función para hielo picado**
  Especialmente para triturar cubitos de hielo a hielo picado.
  El aparato tritura de inmediato los cubitos de hielo funcionando en intervalos.
  Ponga los cubitos de hielo en el recipiente mezclador o vaya introduciéndolos en el vaso por la abertura de llenado durante el funcionamiento. El proceso será algo más rápido si antes de poner los cubitos de hielo en el recipiente mezclador añade un poco de agua.
- **Función para mezcla suave/batidos**
  Especial para la mezcla cuidadosa de los ingredientes, ideal para la elaboración de batidos de fruta, leche o yogur.

9. Recomendamos batir en intervalos cortos de 5 a 30 segundos e ir comprobando la consistencia.
10. No utilice la batidora durante un tiempo prolongado sin interrupción (máx. 5 minutos). Después, deje enfriar el aparato entre 5 y 10 minutos.
11. Para seguir añadiendo alimentos, utilice **exclusivamente** el empujador suministrado.Introduzca el empujador por la abertura de la tapa y añada los ingredientes al aparato.
12. Accione la batidora solo con la tapa colocada. Presione la tapa con la mano sobre el recipiente durante el funcionamiento.
13. Se pueden añadir líquidos u otros ingredientes por la abertura de la tapa. Tenga cuidado al hacerlo: con el aparato en marcha, el líquido puede salpicar por la abertura.
14. Ponga especial atención al elaborar ingredientes calientes. El vapor y las salpicaduras pueden provocar escaldaduras y quemaduras. Puede introducir alimentos calientes, pero no hirviendo.
15. Durante el procesamiento de ingredientes calientes es imprescindible sujetar la tapa con la mano, dado que de lo contrario podría soltarse la tapa y la mezcla podría salpicar.
16. Para triturar ingredientes sólidos, recomendamos el uso repetido de la tecla instantánea, dado que la cuchilla podría atascarse por los ingredientes con el funcionamiento continuo.
17. Retire el recipiente mezclador de la base solo cuando el motor esté completamente parado.
18. Después del uso, ponga el botón giratorio a „0“ y desenchufe el aparato.
19. Para desbloquear el recipiente mezclador, retírelo rectamente hacia arriba.

LIMPIEZA Y CUIDADO

1. Mediante la tecla instantánea se pueden limpiar fácilmente el recipiente y la cuchilla. Añada en el recipiente un poco de agua caliente y unas gotas de detergente de lavavajillas y pulse brevemente la tecla instantánea. Enjuague con agua clara.

Antes de la limpieza se debe desconectar siempre el aparato y retirar el enchufe de la toma de corriente.

¡CUIDADO! Tenga cuidado al limpiar la cuchilla en cruz. Las hojas están muy afiladas. No sumergir el aparato en agua.

2. Para no dañar la superficie, no utilice productos de limpieza agresivos o estropajos.
3. La base no debe sumergirse en agua. Limpie la base con un paño húmedo y séquela con un paño suave. Procure que no entre agua en la base.
4. Vacíe completamente el recipiente mezclador antes de la limpieza.
5. **La base y el depósito no se pueden sumergir en agua.**
6. **Atención: El depósito de mezcla, la tapa, el tapón y el empujador no se pueden lavar en el lavavajillas.**
7. Los olores persistentes de la cebolla o del ajo se pueden eliminar con zumo de limón.
8. Deje que se sequen por completo todas las piezas antes de montarlas y vuelva a colocar el recipiente mezclador sobre el aparato.

RECETAS PARA SMOOTHIES

Esta batidora de vaso es perfectamente apta para elaborar smoothies, especialmente smoothies verdes. Su fantasía no tendrá límites para escoger los ingredientes de los smoothies. Mediante el triturado suave en la batidora se garantiza la conservación de los nutrientes de las frutas y verduras. Las bebidas preparadas tendrán un espesor agradable.

Los smoothies verdes salen mejor si no se utiliza la tecla de batidos, sino el nivel „MAX“ del selector del aparato. Utilice ingredientes para un volumen de 0,8 a 1,0 litros como máximo. Para evitar que las bebidas se sobrecalienten, este proceso no debe repetirse más de dos o tres veces.

Los smoothies de fruta hechos con ingredientes blandos se pueden elaborar muy bien con la tecla „Batidos“.

Los smoothies no deben considerarse como bebidas, sino como pequeños aperitivos, dado que su aporte calórico y nutricional es mayor que, p. ej., en zumos de fruta convencionales. Los diabéticos deben tener especial cuidado y controlar el consumo de smoothies.

Si al hacer el batido se produce demasiada espuma, retírela simplemente en caso necesario. Puede ser útil batir los ingredientes durante menos tiempo.

Los smoothies verdes reúnen un porcentaje de fruta y otro de plantas verdes, además de un poco de agua, con lo que se obtiene un aperitivo especialmente equilibrado. Si utiliza hierbas silvestres o productos similares, asegúrese de que no sean tóxicos. El porcentaje de plantas verdes puede estar compuesto, por ejemplo, de hojas de espinaca, lechuga romana, canónigos, acelgas, berzas, medias hojas de col verde, col blanca o lombarda, zanahorias, rábanos, apio en rama, hojas de manzana, escarolas o incluso pepinos. Igualmente puede utilizar hierbas como perejil, eneldo, ajedrea, albahaca, menta, hierbaluisa, cebolletas y plantas silvestres como aegopodium, diente de león, ortigas, acedera, etc.
Muy adecuados son además los brotes de rábano, la alfalfa y el berro; en caso necesario, también se pueden añadir pastillas de espirulina (algas).
Procure siempre cortar todos los ingredientes en trozos (de unos 2 cm de largo). No es necesario pelar los alimentos, salvo en el caso de la piña, por ejemplo, o si la fruta o la verdura no tiene cualidad Bio. Se recomienda pelar los cítricos, excepto las limas y los limones, para evitar que el sabor sea demasiado intenso. No conserve los smoothies durante demasiado tiempo una vez que los haya preparado. Recomendamos preparar siempre la bebida con ingredientes frescos al gusto para poder disfrutar de todos los nutrientes. Si el producto se conserva durante mucho tiempo, los ingredientes pueden depositarse en el fondo.
Los alimentos con base oleosa, como la amapola o las nueces (para elaborar crema de amapola o de cacahuete, por ejemplo) no se deben mezclar durante más de 90 segundos, pues el motor podría sobrecalentarse.

Indicaciones para la preparación
En primer lugar, añadir los ingredientes blandos y el líquido.
Nuestras recetas siempre están pensadas para una ración grande o para dos raciones normales. Los sustancias vegetales más nutritivas se encuentran en la cáscara y en las hojas exteriores. Por este motivo, aconsejamos utilizar únicamente verduras y frutas biológicas sin pelar, y lavarlas bien antes de triturarlas.
La fruta deshidratada debe ponerse en remojo previamente durante 1 ó 2 horas. Como edulcorante, puede utilizar sirope de agave, azúcar de abedul (xilitol) o estevia. También se puede añadir más o menos agua a gusto del consumidor.
Para la preparación de todos los smoothies mencionados se aplica lo siguiente: Lavar la fruta y la verdura y pelarlas en caso necesario; cortar todos los ingredientes en trozos de 2 cm aprox. Echarlo todo a la batidora. Batir a máxima potencia hasta obtener la consistencia deseada.

Recetas para smoothies verdes

Smoothie energético
1 manzana dulce, 1 plátano, ¼ de limón, 1 hoja de acelga con tallo, 250 ml de agua o té verde frío

Smoothie digestivo
2 higos secos puestos en remojo, 1 manzana dulce, 2 kiwis pelados, 1 puñado de espinacas baby (50 g aprox.), 250 ml de agua

Smoothie de verduras picante
1 tallo de apio, 2 tomates, 4 ramitas de perejil, ¼ de cebolla (pelada), ¼ de pimiento chile sin pepitas, vinagre de manzana, aceite, sal al gusto, 250 ml de agua

Smoothie de hierbas silvestres
1 manzana dulce, 4 ramitas de acedera, 10 margaritas silvestres, 2 hojas de milenrama, 5 hojas de diente de león, 2 hojas de mastuerzo, 250 ml de agua

Smoothie goloso
1 melocotón maduro (deshuesado), 50 g de frambuesas, ½ plátano, 5 hojas de ortiga, 10 hojas de rúcula, 10 hojas de espinaca baby, 1 cucharada de azúcar de abedul, ¼ limón, 250 ml de agua

Smoothie revitalizante
1 pera madura, 1 plátano maduro, ¼ de limón, 1 puñado de espinacas baby (50 g aprox.), 1 hoja de menta, 250 ml de agua

Recetas para smoothies de fruta

Naturalmente, podrá endulzar todos los smoothies a su gusto. Puede sustituir el agua por té de frutas o por zumo, y también puede variar la cantidad de líquido si desea que la bebida tenga otra consistencia.

Smoothie de frutas del bosque
250 g de frutas del bosque variadas (fresas, frambuesas, grosellas, moras e incluso mezcla de frutas del bosque congeladas), 1 naranja pelada, extracto de ½ rama de vainilla, estevia al gusto, 100 ml de agua, 3 cubitos de hielo
Consejo: Para conseguir una bebida sabrosa, añadir una bola grande de helado de vainilla en lugar de los cubitos de hielo.

Smoothie tropical
200 g de piña pelada, 150 g de mango maduro pelado, 1 naranja pelada, pulpa de un caqui maduro, 100 ml de agua

Smoothie de pera y saúco
1 pera madura, 100 g de uvas negras, ¼ de limón, 1 pizca de canela, 100 ml de zumo de saúco, 100 ml de agua, 3 cubitos de hielo

Smoothie de pepino y melón
150 g de sandía, 150 g de melón Galia, ½ pepino, 2 hojas de menta, 100 ml de agua, 3 cubitos de hielo

Smoothie para desayunar
2 ciruelas pasas sin hueso puestas en remojo, 2 orejones puestos en remojo, 1 pera madura, 2 cucharadas de copos de avena, 2 almendras, 4 nueces, 1 pizca de canela, 150 ml de leche, suero de mantequilla, zumo de manzana o de naranja

Smoothie de ciruelas amarillas
250 g de ciruelas amarillas deshuesadas, 1 cucharada de zumo de limón, 3 gotas de aceite de almendras amargas, 3 orejones puestos en remojo, 250 ml de leche o agua

Smoothie de manzana al horno
Lavar 1 manzana grande, extraer el corazón y rellenarla con 2 cucharaditas de pasas, 1 cucharadita de avellanas molidas, 1 cucharadita de miel y 1 pizca de canela. Colocar la manzana en un recipiente apto para el horno, cocer a 200 °C en el horno durante 20 minutos aprox. y esperar a que se enfríe. Batir la manzana asada con 2 cucharadas de nata, 1 cucharadita de ron, 2 cucharadas de arándanos rojos y 200 ml de leche.
Consejo: Prepare varias manzanas al mismo tiempo y congélelas individualmente para sacarlas conforme las vaya necesitando.

Lassi

Lassi de mango
Pulpa de un mango maduro, 1 pizca de cardamomo, 150 g de yogur (10 % de grasa), 5 cubitos de hielo
Consejo: En vez de la pulpa de mango, también puede utilizar 300 g de fresas, guindas, etc.

RECETAS

Cóctel tropica
Trocee 2 naranjas y 1 papaya, mezcle, añada a través de la abertura de la tapa 3 huevos y una c.s. de sirope de coco. Mezcle de nuevo, rellene un vaso y sírvalo.

Cóctel KiBa (cereza y plátano)
Mezcle 200 g de cerezas ácidas deshuesadas, 1 plátano y 3 cubitos de hielo, viértalo en un vaso.

Leche de fresa
Mezcle 100 g de fresas, ¼ L de leche fría, 1 cubito de hielo y rellene un vaso.
CONSEJO: En lugar de fresas, puede utilizar otro tipo de bayas o frutas, p. ej. plátanos.

Batido de fresa
Mezcle 2 bolas de helado de vainilla, 100 g de fresas y 1/8 L de leche fría. Viértalo en vaso.

Batido de chocolate
Mezcle 2 bolas de helado de chocolate, 1 c.s. de crema de turrón de nueces y ¼ l de leche fría. A continuación, viértalo en vaso.

Batido de suero de plátano y nueces
Mezcle 3 c.s. de avellanas molidas, ½ plátano, 1 c.c. de zumo de limón, 2 c.s. de nata, 1 c.s. de miel, 200 ml de suero de leche frío y 2 cubitos de hielo. Viértalo en un vaso.

Irish Dream
Mezcle 2 cl de whisky con 1 c.s. de chocolate en polvo y 0,2 L de nata.

Cóctel de hielo picado
Ponga hielo hasta la mitad de 1 vaso bajo.
Mezcle en la licuadora 1 rodaja de piña (cortada en trozos), 3 c.s. de vodka, 3 c.s. de Curaçao blue, 2 c.s. de nata, 2 c.s. de sirope de coco y 100 ml de

zumo de piña, vierta la mezcla sobre el hielo picado y sírvalo con pajita.

Mermelada de fruta

Mezcle 200 g de frutas de bayas a su gusto con 200 g de azúcar y rellene un tarro con rosca. Esta mermelada puede conservarse en el frigorífico durante aproximadamente 1 semana.

Batido de verduras

½ pimiento rojo, 50 g de apio, 100 g de tomate, 2 ramitas de perejil, 1 puerro, 100 ml de zumo de tomate, y 100 ml de caldo de verdura.

Limpie toda la verdura y trocéela. Triture en la batidora todos los ingredientes, sazone con sal y pimienta.

Sopa de verduras instantánea

1 tomate, 1 zanahoria, ¼ de colinabo, 1 trozo de apio, ½ puerro, 1 c.c. de rábano molido (vaso), 5 ramitas de perejil.

Trocee todos los ingredientes y añádalos crudos en la batidora. Añada 1-2 patatas cocidas y aprox. ¼ L de caldo de verduras y mezcle hasta que esté fino y espeso.

Pesto

1 manojo de albahaca, 50 g de parmesano cortado en trozos gruesos y 2-3 dientes de ajo con 1/8 L de aceite de oliva prensado en frío. Añadir el aceite gota a gota por la abertura de la tapa hasta que la mezcla sea cremosa. Sírvanse los espaguetis calientes.

Limpie el vaso rápidamente tras la preparación para evitar que se transmita el sabor a ajo.

Guacamole – Puré de aguacate

1 aguacate maduro, 2 c.s. de nata agria, 1 c.s. de zumo de lima, ¼ c.c. de comino molido, 1 c.s. de cilantro verde picado, sal, pimienta, tabasco.

Parta en dos el aguacate y deshuéselo. Extraiga la pulpa y tritúrelo en la batidora con la nata, el zumo de lima y los condimentos. Sazone con sal y pimienta.

Crep de huevos

500 ml de leche, 3 huevos, 1 pizca de sal, 250 g de harina.

Ponga todos los ingredientes en el recipiente y mézclelos bien, presionando varias veces el interruptor de detención rápida. Deje que la masa suba durante aprox. 15 min.

CONDICIONES DE GARANTIA

La garantía para nuestros equipos es de 24 meses, y de 12 meses en el caso de uso comercial, a partir de la fecha de compra, cubriendo los daños que con un uso acorde a lo prescrito pueden atribuirse fehacientemente a defectos de fabricación. Dentro del período de garantía, solucionamos errores de material y de fabricación a consideración nuestra mediante reparación o cambio. Nuestros servicios de garantía son válidos únicamente para los aparatos que han sido vendidos en Alemania y Austria. Para todos los demás casos diríjase por favor al importador correspondiente. Aquellos aparatos que se presentan para eliminar errores, por favor enviarlos junto a una copia del comprobante de compra extendido a máquina, del cual debe desprenderse la fecha de compra, así como una breve descripción de las deficiencias, apropiadamente embalado y con los sellos correspondientes a nuestro servicio al cliente.
En caso de garantía, los gastos de envío serán restituidos al cliente solamente en Alemania y Austria. Aquellos daños causados por desgaste están excluidos de la garantía, así como manipulación incorrecta, e incumplimiento de las condiciones de mantenimiento y cuidado. El derecho a garantía expira si las reparaciones o mantenimiento son realizadas por terceros. Todo reclamo del consumidor final ante el vendedor, comerciante no se ve afectado por esta garantía. La garantía no cubre arañazos o decoloraciones del depósito provocadas, por ejemplo, por hierbas. Los arañazos o decoloraciones no afectan al funcionamiento ni a la potencia del aparato.
No introduzca elementos extraños en el aparato, como cuchillos, cucharas o tenedores. La cuchilla y los elementos extraños pueden resultar dañados, en cuyo caso se pierde el derecho de garantía.

DISPOSICIÓN/PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE

Nuestros aparatos se fabrican con un alto nivel de calidad por un largo período de uso. El mantenimiento regular y las reparaciones de tipo técnico a través de nuestro servicio al cliente pueden prolongar la duración del aparato. Cuando un aparato está defectuoso y ya no puede repararse, por favor considere en la disposición final los siguientes puntos:

Este producto no puede ser eliminado junto a la basura domiciliaria. Usted debe entregar este producto a un lugar oficial para el reciclaje de aparatos eléctricos o electrónicos.

Mediante la clasificación por separado y el reciclaje de productos residuales, Usted contribuye a proteger los recursos naturales y asegura que el producto sea eliminado de forma salubre y acorde con el medio ambiente.

Las recetas del presente manual de instrucciones han sido cuidadosamente seleccionadas y probadas tanto por sus autores como por UNOLD AG quienes, no obstante, no asumen garantía alguna. Queda explícitamente excluida cualquier responsabilidad de los autores y UNOLD AG o sus delegados por daños personales, materiales o financieros.

NÁVOD K OBSLUZE MODELU 78605

TECHNICKÉ ÚDAJE

Výkon:	2000 W, 220–240 V~, 50/60 Hz
Základna:	Nerezová ocel
Nádoba/kryt:	Plast
Nůž:	Nerezová ocel
Obsah:	2,0 litry
Rozměry:	Cca 21,0 x 20,0 x 44,0 cm
Hmotnost:	Cca 3,80 kg
Přívod:	Cca 120 cm
Krátkodobý provoz:	5 minut
Stupeň ochrany:	II ⧈
Ot./Min.	28.000–32.000, 15.000 normální režim
Vybavení:	Bezpečnostní spínač, momentové tlačítko, funkce drcení ledu, nerezový nůž, plynulá funkce mixování s jemným náběhem, tlačítko pro velmi šetrné mixování např. pro smoothies
Příslušenství:	Návod k použití s recepty, nacpavač

Je vyhrazeno právo na omyly a změny vybavení, techniky, barev a designu

VYSVĚTLENÍ SYMBOLŮ

Tento symbol označuje eventuální nebezpečí, která mohou mít za následek zranění nebo poškození přístroje.

PRO VAŠI BEZPEČNOST

Následující pokyny si přečtěte a uložte.

Osoby v domácnosti

1. Přístroj může být používán dětmi od 8 let a osobami se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a/nebo nedostatkem znalostí, pokud jsou pod dohledem nebo pokud byly poučeny o bezpečném používání přístroje a porozuměly z něj vyplýva-

jícím rizikům. Přístroj není hračka. Čištění a údržbu přístroje smí provádět děti pouze pod dohledem.
2. Děti do 3 let by se neměly k přístroji přibližovat nebo být pod trvalým dohledem.
3. Děti mezi 3 a 8 roky by měly zapínat a vypínat přístroj pouze tehdy, když se nachází ve své určené normální pozici ovládání a když jsou pod dohledem nebo pokud byly poučeny o bezpečném používání přístroje a porozuměly z něj vyplývajícím rizikům. Děti mezi 3 a 8 roky by neměly přístroj ani připojovat ani ovládat, čistit nebo provádět údržbu.
4. Je nutné dohlížet na děti, aby bylo zajištěno, že si s přístrojem nehrají.
5. Uchovávejte přístroj na místě nepřístupném dětem.

Zdravotní pokyny

6. Přístroj je určen pouze pro zpracování potravin.
7. Připravené smoothies neukládejte na příliš dlouhou dobu, abyste předešli zdravotním problémům kvůli zkaženým potravinám.
8. Když chcete použít bylinky nebo jiné potraviny, které jste sami nasbírali, dbejte na to, aby nebyly jedovaté.

Elektrická bezpečnost

9. Přístroj připojujte pouze na střídavý proud s napětím podle typového štítku.
10. Tento přístroj nesmí být používán s externími časovými spínacími hodinami nebo se systémem pro dálkové ovládání.
11. Nikdy zástrčku ze zásuvky nevytahujte za přívodní kabel.
12. Nikdy nenechávejte přístroj bez dozoru, když jsou v blízkosti děti, a nenechte děti přístroj obsluhovat.
13. Při nepoužívání i před složením/rozebráním a před čištěním nejprve vytáhněte síťovou zástrčku!
14. V žádném případě těleso přístroje neotevírejte. Je nebezpečí úderu elektrickým proudem.
15. Základnu, přívod a zástrčku v žádném případě neponořujte do vody. Je nebezpečí zkratu.
16. Nepoužívejte přístroj s příslušenstvím jiných výrobců.
17. Pravidelně kontrolujte přístroj, zástrčku a přívodní kabel, zda nejsou opotřebeny nebo poškozeny. Při poškození přívodního kabelu nebo jiných dílů pošlete přístroj nebo na kontrolu a opravu do našeho servisu.
18. Neodborné opravy mohou vést k značnému nebezpečí pro uživatele a mají za následek ztrátu záruky.
19. Přístroj je určen výhradně pro domácí použití nebo podobné účely, např.

- pro kuchyňky v obchodech, kancelářích nebo podobných pracovištích,
- v zemědělských provozech,
- pro použití hosty v hotelu, motelu nebo jiných ubytovacích zařízeních,
- v soukromých penziónech nebo rekreačních objektech.

Pokyny k postavení a bezpečnému použití přístroje

20. Používejte přístroj pouze na rovné pracovní ploše. Nikdy přístroj nepoužívejte na horkých plochách nebo vedle nich.
21. Dbejte na to, abyste nedošlo ke skřípnutí přívodního vedení a aby přívod nevisel dolů z pracovní plochy, protože to může vést k nehodám.
22. Zástrčka a přívod se nesmí dostat do styku s vodou.
23. Přístroj smí být použit pouze po správném sestavení.
24. Při nasazování nádoby mixéru dbejte na to, aby pevně seděla.
25. Nikdy nenechte přístroj běžet s prázdnou nádobou mixéru.
26. Při použití mixéru se ujistěte, že je kryt pevně uzavřen.
27. Nestrkejte do běžícího mixéru žádné nástroje, příbory ani prsty: nebezpečí zranění!
28. Nepřekračujte maximální množství náplně 2,0 litry.
29. Při zpracování teplých přísad bezpodmínečně přidržujte kryt na přístroji rukou, protože by se kryt jinak mohl uvolnit a mixovaná směs vystříknout.
30. Dbejte na to, abyste se vyvarovali extrémních rozdílů teplot plněných přísad. Jinak by se mohlo nádoby poškodit.
31. Přístroj není určen pro trvalé použití. Po 5 minutách provozu nechte přístroj před dalším zapnutím několik minut vychladnout.
32. Ujistěte se, že se motor zastavil, než budete demontovat pohyblivé díly.
33. Nůž nelze uvolnit z nádoby!

POZOR!
Křížový nůž je velmi ostrý! Při sestavování, rozebírání a čištění proto buďte velmi opatrní.

V žádném případě těleso přístroje neotevírejte. Je nebezpečí úderu elektrickým proudem.

Výrobce nepřebírá žádné ručení při chybné montáži, neodborném nebo chybném použití nebo po provedení opravy neautorizovanými třetími osobami.

OBSLUHA

DŮLEŽITÉ:
Přístroj smí být použit pouze po správném sestavení. Přístroj je vybaven bezpečnostním spínačem. Lze jej zapnout jen tehdy, když je nádoba nasazena. Pokud by se přístroj někdy nechal zapnout bez nasazené nádoby mixéru, pošlete jej na kontrolu do našeho servisu.
Nestrkejte do běžícího mixéru žádné nástroje, příbory ani prsty – nebezpečí zranění!

1. Odstraňte všechny části balení a případné transportní pojistky.
2. Před prvním použitím byste měli pečlivě očistit všechny části (viz část „Čištění“).
3. Nasaďte nádobu mixéru na základnu. Dbejte na to, aby byla nádoba mixéru správně upevněna. Pokud není možné nádobu mixéru snadno nasadit, nastavte ji tak, aby hnací hřídel přesně pasovala na základnu.
4. Dejte všechny přísady společně do nádoby mixéru a uzavřete ji krytem.
5. Větší množství rozdělte a zpracujte postupně.
6. Pevné přísady jako sýr nebo zeleninu před přidáním pokrájejte na malé kousky.
7. Pokud není v receptu uvedeno jinak, vždy nejprve přidejte tekutinu a potom pevné složky. Díky tekutině se může hmota zpracovat rychleji a na nižší stupeň.
8. Zvolte požadovaný druh provozu a přístroj příslušně zapněte. K dispozici jsou následující nastavení:
   - **Otočný knoflík**
     Pozice 0: Přístroj je vypnutý.
     Pro mixování nastavte požadovanou rychlost mezi Min a Max. Regulátor je plynule nastavitelný. Na nejvyšší stupeň perfektně vhodné pro přípravu zelených smoothies.

Abyste mohli využívat následující funkce, musíte otočný knoflík otočit do polohy „Mode/P“:

- **Funkce „P“ (momentové tlačítko)**
  Pro krátké, silné mixování.
  Upozornění: Momentové tlačítko nearetuje. Musí být během doby provozu trvale stisknuto. Používejte momentové tlačítko pouze v intervalech od 5 do 10 vteřin.

- **Funkce pro drcení ledu**
  Speciálně určena pouze k drcení kostek ledu na ledovou tříšť.
  Přístroj kostky ledu okamžitě drtí, pracuje přitom v intervalech.
  Kostky ledu dejte do nádoby mixéru nebo je během provozu přidávejte skrz plnicí otvor. O něco rychleji to jde, když do nádoby mixéru nejprve přidáte trochu vody a teprve potom kostky ledu.

- **Funkce pro jemné mixování/ míchané nápoje**
  Speciálně pro šetrné mixování, perfektně vhodné pro přípravu

míchaných nápojů z ovoce, mléka nebo jogurtu.

9. Doporučujeme mixovat v krátkých intervalech od 5 do 30 vteřin a pak zkontrolovat konzistenci.
10. Nenechávejte mixér běžet delší dobu bez přerušení (max. 5 minut). Potom je nutné nechat přístroj cca 5 až 10 minut vychladnout.
11. Pro přisunutí mixovaných přísad použijte výhradně **dodaný** nacpavač.Prostrčte nacpavač otvorem v krytu a posuňte mixované přísady dále do přístroje.
12. Používejte mixér pouze s nasazeným krytem. Během provozu přidržujte kryt na nádobě rukou.
13. Otvorem v krytu je možné přidávat tekutinu nebo jiné přísady. Opatrně při plnění: Při běžícím přístroji může z otvoru vystřikovat tekutina.
14. Zvláště opatrní buďte při zpracování horkých přísad.
15. Při zpracování teplých přísad bezpodmínečně přidržujte kryt na přístroji rukou, protože by se kryt jinak mohl uvolnit a mixovaná směs vystříknout.
16. Při rozmělňování pevných přísad doporučujeme opakované použití momentového spínače, protože nůž by se v trvalém provozu mohl případně přísadami zanést.
17. Nádobu mixéru sundejte ze základny až tehdy, když se motor zcela zastavil.
18. Po použití vždy nastavte otočný knoflík na „0“ a vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
19. Pro odblokování sundejte nádobu mixéru rovně směrem nahoru.

ČIŠTĚNÍ A PÉČE

1. Pomocí momentového spínače je možné nádobu a nůž jednoduše čistit. Dejte do nádoby trochu teplé vody a několik kapek saponátu a krátce stiskněte momentový spínač. Opláchnutí proveďte čistou vodou.

Před čištěním přístroj vždy vypněte a vyndejte zástrčku ze zásuvky.

POZOR! Dávejte pozor při čištění křížového nože, břity jsou velmi ostré. Neponořujte přístroj do vody.

2. Nepoužívejte k čištění žádné abrazivní čisticí prostředky nebo abrazivní houbičky na nádobí, aby nedošlo k poškození povrchů.
3. Základna se nesmí ponořovat do vody. Otřete základnu vlhkou utěrkou a osušte ji měkkou utěrkou. Dbejte na to, aby do základny nevnikla voda.
4. Před čištěním nádobu mixéru zcela vyprázdněte.
5. **Základna a nádoba se nesmí ponořovat do vody.**
6. **Pozor: Nádoba mixéru, kryt, uzavírací krytka a nacpavač nesmí být čištěny v myčce.**
7. Úporný zápach cibule nebo česneku případně odstraňte citrónovou šťávou.
8. Před opětným sestavením všech dílů je nechte zcela uschnout a postavte nádobu mixéru zpět na přístroj.

RECEPTY NA SMOOTHIES

Tento stolní mixér je perfektně vhodný pro přípravu smoothies, zvláště pak zelených smoothies. U přísad pro smoothies nejsou Vaší fantazii kladeny téměř žádné meze. Díky jemnému rozmělnění v mixéru je zaručeno, že živiny z ovoce a zeleniny zůstanou zachovány. Připravené nápoje budou příjemně husté.

Zelené smoothies budou nejlepší, když nepoužijete tlačítko „Míchané nápoje“, nýbrž přístroj nastavíte pomocí regulátoru na stupeň „MAX“ . Používejte přísady v objemu maximálně od 0,8 do 1,0 litru. Pro předcházení přehřátí nápojů by se tento postup neměl opakovat více než dvakrát až třikrát.

Ovocné smoothies z různých přísad lze optimálně připravit tlačítkem „Míchané nápoje“.

Na smoothies je třeba pohlížet nikoli jako na nápoj, nýbrž jako na malou svačinu, protože jejich obsah kalorií a živin je vyšší než u běžných ovocných šťáv. Zvláště diabetici by neměli pít smoothies bez omezení.

Pokud při mixování vzniká příliš mnoho pěny, v případě potřeby ji seberte. Případně pomáhá mixovat přísady o něco kratší dobu.

Potraviny s obsahem oleje jako např. mák nebo ořechy (např. pro makové nebo ořechové máslo) nemixujte déle než 90 vteřin, protože by se mohl přehřát motor.

Zelené smoothies vždy spojují podíl ovoce a zelených rostlin s přidáním trošky vody, aby se získala mimořádně vyvážená svačina. Když chcete použít bylinky apod., dbejte na to, aby nebyly jedovaté. Podíl zelených rostlin se může skládat např. z listového špenátu, římského salátu, polníčku, mangoldu, listové kapusty, polovin listů hlávkové kapusty, růžičkové kapusty, bílého hlávkového zelí, mrkve, ředkviček, řapíkatého celeru, jabloňových listů, štěrbáku nebo také salátových okurek. Rovněž můžete použít bylinky, jako petrželku, kopr, saturejku, bazalku, mátu, meduňku, pór zahradní a divoké rostliny, jako je bršlice kozí noha, pampeliška, kopřiva, šťovík atd.

Dále jsou dobře vhodné výhonky ředkviček, vojtěšky a řeřichy, v případě potřeby také přidání tablet spiruliny (řasy).

Dbejte na to, abyste přísady vždy pokrájeli na kousky (cca 2 cm dlouhé).

Loupání odpadá, kromě např. ananasu nebo když ovoce/zelenina nejsou v bio kvalitě. Plody citrusů, kromě citrónů a zelených citrónů, by měly být oloupány, protože jinak bude chuť příliš intenzivní. Připravené smoothies neukládejte na příliš dlouhou dobu. Doporučujeme přípravu vždy čerstvého nápoje podle potřeby, pro plný požitek ze všech živin. Při delší době uložení se mohou přísady usazovat na dně.

Pokyny pro přípravu

Nejprve vždy přidejte měkké přísady a tekutinu.

Naše recepty jsou vždy myšleny pro jednu velkou nebo dvě normální porce. Nejcennější rostlinné látky se nacházejí ve slupce a vnějších listech. Proto radíme používat jen neoloupanou zeleninu a ovoce v bio kvalitě a před rozmělněním ji dobře omýt.

Suché ovoce by se před mixováním mělo 1 až 2 hodiny namočit. Jako sladidlo můžete použít hustou šťávu agave, březový cukr (Xylitol) nebo stévii. Podle osobní chuti můžete také přidat více nebo méně vody.
Pro všechny uvedené smoothies při přípravě platí:
Ovoce a zeleninu omyjte a popř. oloupejte, všechny přísady pokrájejte na cca 2 cm velké kousky. Vše dejte do mixéru. Na nejvyšší stupeň krátce mixujte do krémova.

Recepty na zelené smoothies

Green Power
1 sladké jablko, 1 banán, ¼ citrónu, 1 list mangoldu se stonkem, 250 ml vody nebo chladného zeleného čaje

Smoothie na zažívání
2 sušené, namočené fíky, 1 sladké jablko, 2 oloupaná kiwi, 1 hrst (cca 50 g) dětského špenátu, 250 ml vody

Pikantní zeleninové smoothie
1 řapík celeru, 2 rajčata, 4 snítky petrželky, ¼ cibule (oloupané), ¼ chili papričky bez jader, jablečný ocet, olej, popř. sůl, 250 ml vody

Smoothie z divokých bylin
1 sladké jablko, 4 stonky šťovíku, 10 sedmikrásek, 2 listy řebříčku, 5 listů pampelišky, 2 listy potočnice, 250 ml vody

Smoothie pro mlsouny
1 zralá broskev (bez pecky), 50 g malin, ½ banánu, 5 listů kopřivy, 10 listů rukoly, 10 listů dětského špenátu, 1 polévková lžíce březového cukru, ¼ citrónu, 250 ml vody

Smoothie proti únavě
1 zralá hruška, 1 zralý banán, ¼ citrónu, 1 hrst (cca 50 g) dětského špenátu, 1 mátový list, 250 ml vody

Recepty na ovocná smoothies

Samozřejmě můžete všechna smoothies sladit podle vlastní chuti. Vodu můžete také nahradit ovocným čajem nebo ovocnou šťávou nebo také přidat více nebo méně tekutiny, když chcete získat jinou konzistenci nápoje.

Smoothie z bobulovin
250 g směsi bobulovin (jahody, maliny, rybíz, ostružiny popř. také mražená směs bobulovin), 1 oloupaný pomeranč, jádro ½ vanilkového lusku, stévie podle chuti, 100 ml vody, 3 kostky ledu
Tip: Pro lahodný nápoj přidejte místo kostek ledu velký kopeček vanilkové zmrzliny

Tropické smoothie
200 g oloupaného ananasu, 150 g oloupaného, zralého manga, 1 oloupaný pomeranč, dužina zralého kaki, 100 ml vody

Smoothie z černého bezu a hrušky
1 zralá hruška, 100 g červených hroznů, ¼ citrónu, skořice na špičku nože, 100 ml šťávy z černého bezu, 100 ml vody, 3 kostky ledu

Melounové a okurkové smoothie
150 g červeného melounu, 150 g cukrového melounu, ½ salátové okurky, 2 mátové listy, 100 ml vody, 3 kostky ledu

Ranní smoothie
2 namočené sušené švestky bez pecky, 2 namočené sušené meruňky, 1 zralá hruška, 2 polévkové lžíce ovesných vloček, 2 mandle, 4 vlašské ořechy, skořice na špičku nože, 150 ml mléka, podmáslí, jablečné nebo pomerančové šťávy

Mirabelkové smoothie
250 g mirabelek bez pecek, 1 polévkové lžíce citrónové šťávy, 3 kapky hořkomandlové silice, 3 namočené meruňky, 250 ml mléka nebo vody

Smoothie s pečeným jablkem
Omyjte 1 velké jablko, odstraňte jádřinec a vzniklý prostor naplňte 2 čajovými lžičkami rozinek, 1 čajovou lžičkou mletých lískových oříšků, 1 čajovou lžičkou medu a skořicí na špičku nože. Jablko vložte do žáruvzdorné formy, pečte v troubě při 200 °C cca 20 minut a nechte vychladnout. Opečené jablko rozmixujte se 2 polévkovými lžícemi smetany, 1 čajovou lžičkou rumu, 2 polévkovými lžícemi brusinek a 200 ml mléka.
Tip: Připravte si rovnou více jablek a jednotlivě je zmrazte pro pozdější použití.

Lassí

Mangové lassí
Dužina jednoho zralého manga, na špičku nože kardamonu, 150 g jogurtu (10 % tuku), 5 kostek ledu
Tip: Místo dužiny manga můžete použít také 300 g jahod, višní atd.

RECEPTY

Tropický koktail
2 pomeranče a 1 papáju nakrájejte na kousky, mixujte, otvorem v poklopu přidejte 3 kostky ledu, 1 PL kokosového sirupu, znovu promixujte, nalijte do sklenice a servírujte.

Koktail KiBa
Mixujte 200 g vypeckovaných višní, 1 banán a 3 kostky ledu, nalijte do sklenice.

Jahodové mléko
Mixujte 100 g jahod, ¼ l studeného mléka, 1 kostku ledu a nalijte do sklenice.
TIP: Místo jahod můžete použít bobuloviny či jiné ovoce, např. banány.

Jahodový mléčný shake
Mixujte 2 kopečky vanilkové zmrzliny, 100 g jahod, 1/8 l studeného mléka a nalijte do sklenic.

Čokoládový mléčný shake
Mixujte 2 kopečky čokoládové zmrzliny, 1 PL oříškového nugátového krému, ¼ l studeného mléka a nalijte do sklenic.

Banánově-oříškový syrovátkový shake
Mixujte 3 PL jemně namletých lískových ořechů, ½ banánu, 1 ČL citrónové šťávy, 2 PL smetany, 1 PL medu, 200 ml studeného jogurtového mléka, 2 kostky ledu a nalijte do sklenic.

Irský sen
Smíchejte 2 cl whisky s 1 PL čokoládového prášku a 0,2 l smetany.

Koktail s ledovou tříští
1 „baňatou“ sklenici do půlky naplňte ledovou tříští.

mixéru smíchejte 1 plátek ananasu (nakrá-jeného na kousky), 3 PL vodky, 3 PL Curacao blue. 2 PL smetany, 2 PL kokosového sirupu, 100 ml ananasové šťávy, přelijte přes ledovou tříšť a servírujte se slámkou.

Ovocná pomazánka

Mixujte 200 g libovolných bobulovin s 200 g cukru a naplňte do sklenice s víčkem. Tuto ovocnou pomazánku můžete uchovávat v lednici přibližně týden.

Zeleninový shake

½ lusku červené papriky, 50 g celeru, 100 g rajčat, 2 snítky petržele, 1 medvědí česnek, 100 ml rajčatové šťávy, 100 ml studeného zeleninového vývaru.

Všechnu zeleninu očistěte a nakrájejte na kousky. Všechny ingredience posekejte v mixéru a ochuťte solí a pepřem.

Blesková zeleninová polévka

1 rajče, 1 mrkev, ¼ kedlubny, 1 kousek celeru, ½ hlavy česneku, 1 ČL natřené ředkvičky (sklenice), 5 snítek petržele.

Všechny ingredience nakrájejte na kousky a syrové naplňte do mixéru. Přidejte 1-2 vařené brambory a cca ¼ l horkého zeleninového vývaru a mixujte dokud nevznikne jemná konzistence polévky.

Pesto

Připravte pyré z 1 svazku bazalky, 50 g parmezánu na kostky a 2-3 stroužků česneku s 1/8 l zastudena lisovaného olivového oleje. Příp. přidejte otvorem v poklopu dalších pár kapek olivového oleje, dokud není směs krémová a servírujte k horkým špagetám.

Mixovací nádobu ihned po přípravě vyčistěte, abyste zamezili přenosu česnekové chuti.

Guacamole – pyré z avokáda

1 zralé avokádo, 2 PL kyselé smetany, 1 PL šťávy z limetek, ¼ ČL mletého římského kmínu, 1 PL nasekané natě koriandru, sůl, pepř, tabasko

Avokádo rozpulte a vypeckujte. V mixéru vytvořte pyré z dužniny a smetany, limetkové šťávy a koření. Dochuťte solí a pepřem.

Lívancové těsto

500 ml mléka, 3 vejce, 1 špetka soli, 250 g mouky

Všechny ingredience dejte do nádoby mixéru a pomocí impulzního spínače několikrát dobře promíchejte. Těsto necháme před pečením cca 15 min. zaležet.

Recepty v tomto návodu k použití byly pečlivě zváženy a odzkoušeny autory z firmy UNOLD AG, přesto není možno za tyto převzít záruku. Poskytnutí záruky na poškození zdraví, věcné a majetkové škody prostřednictvím autorů popř. firmou UNOLD AG a jí pověřenými osobami je vyloučeno.

ZÁRUČNÍ PODMÍNKY

Na naše přístroje poskytujeme záruku v trvání 24 měsíců (u průmyslového využití 12 měsíců) od data koupě výrobku, záruka se vztahuje na poškození, která prokazatelne vznikla při správném použití v důsledku výrobních vad. Po dobu záruky budeme odstraňovat materiální i výrobní vady opravou nebo výměnou podle našeho uvážení.
Poskytnutí záruky výhradně platí pro zařízení prodány v Německu i Rakousku. V jiných zemích se obrat'te prosím na kompetentní dovozce. Přístroje, na které bylo uplatňováno odstranění vad, zašlete prosím s mechanicky vyhotovenou kopií nákupního dokladu, ze kterého musí být bezpodmínečně patrný datum nákupu i s popisem vad, přístroj musí být bezpečně zabalen a nafrankován na náš záruční servis. V případě opravněné záruky jsou kupujícím vraceny poštovní poplatky v Německu i Rakousku.
Tato záruka se nevztahuje na poškození způsobená opotřebením, nesprávným zacházením a nedodržováním návodů k údržbě a obsluze. Záruční doba zaniká, když opravy nebo manipulace s přístrojem byly provedeny třetí osobou.
Eventuální nároky zákazníka vůči prodejci/obchodníku nejsou touhle zárukou omezeny.
Záruka nezahrnuje škrábance nebo změny barvy na nádobě způsobené např. bylinkami. Škrábance ani změny barvy neovlivňují funkci a výkonnost přístroje.
Nestrkejte do přístroje žádná cizí tělesa jako vidličky, lžíce nebo nože. Nože a cizí tělesa se mohou poškodit a v takovém případě zaniká záruka.

LIKVIDACE / OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTŘEDÍ

Naše vyrobené přístroje mají vysoce kvalitní standard pro zajišt'ění jejich dlouhé životnosti. Pravidelné údržby i opravy odborně provedeny naším prodejním servisem mohou mít vliv na prodloužení provozní životnosti přístroje. Když je přístroj vadný a už ho nelze opravit, neopomeňte prosím:

Toto zařízení nepatří do běžného domovního odpadku, ale musí být předáno do autorizované sběrny pro recyklování elektrických nebo elektronických zařízení.

Separátní sběr a recyklování odpadních produktů umožňuje šetření přírodních zdrojů a zajišt'uje, aby byly odpady likvidovány způsobem, který je pro zdraví a kologii přijatelný.

INSTRUKCJA OBSŁUGI MODELU 78605

DANE TECHNICZNE

Moc:	2000 W, 220–240 V~, 50/60 Hz
Podstawa:	Stal szlachetna
Pojemnik/pokrywa:	Tworzywo sztuczne
Noże:	Stal szlachetna
Pojemność:	2,0 l
Wymiary:	Ok. 21,0 x 20,0 x 44,0 cm
Ciężar:	Ok. 3,80 kg
Przewód zasilający:	Ok. 120 cm
Czas pracy ciągłej:	5 minut
Stopień ochrony:	II ⧈
Obr/Min:	28.000–32.000 Obr./Min, 15.000 tryb normalny
Wyposażenie:	Włącznik bezpieczeństwa, przycisk do przełączania momentu obrotowego, funkcja przyrządzania kruszonego lodu, noże ze stali szlachetnej, bezstopniowa funkcja miksowania z łagodnym rozruchem, przycisk do delikatnego miksowania np. koktajli owocowych
Akcesoria:	Instrukcja obsługi z przepisami, popychacz

Zmiany i błędy w opisie wyposażenia, technice, kolorach i konstrukcji są zastrzeżone

OBJAŚNIENIE SYMBOLI

Symbol ten oznacza ewentualne niebezpieczeństwa, które mogą prowadzić do obrażeń lub uszkodzenia urządzenia.

DLA BEZPIECZEŃSTWA UŻYTKOWNIKA

Prosimy przeczytać poniższe instrukcje i zachować je do użytku w przyszłości.
Wskazówki dotyczące osób w gospodarstwie domowym

1. Urządzenie może być używane przez dzieci w wieku powyżej 8 lat lub osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej czy umysłowej lub nie posiadające doświadczenia i/lub wiedzy, jeśli są one nadzorowane lub zostały przesz-

kolone w zakresie bezpiecznego użytkowania urządzenia i zrozumiały wynikające z tego niebezpieczeństwa. Urządzenie nie jest zabawką. Dzieci mogą czyścić i konserwować urządzenie tylko pod nadzorem.

2. Nie dopuszczać do urządzenia dzieci w wieku poniżej 3 lat lub nadzorować je przez cały czas.
3. Dzieci w wieku od 3 do 8 lat mogą włączać i wyłączać urządzenie tylko wtedy, gdy znajduje się ono w swojej normalnej pozycji obsługi, gdy dzieci są nadzorowane lub zostały poinstruowane na temat bezpiecznego użytkowania i zrozumiały wynikającego z tego zagrożenia. Dzieci w wieku od 3 do 8 lat nie mogą urządzenia podłączać, obsługiwać, czyścić ani konserwować.
4. Dzieci powinny być pod nadzorem, aby upewnić się, że nie bawią się urządzeniem.
5. Urządzenie należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.

Wskazówki dotyczące zdrowia

6. Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do obróbki produktów spożywczych.
7. Przygotowanych koktajli owocowych nie należy zbyt długo przechowywać, aby uniknąć szkody dla organizmu wskutek zepsutych składników.
8. Jeżeli używane są dzikie zioła lub inne, samodzielnie zebrane składniki, należy zwrócić uwagę na to, aby nie były one trujące.

Bezpieczeństwo elektryczne

9. Urządzenie należy podłączać wyłącznie do prądu zmiennego o napięciu podanym na tabliczce znamionowej.
10. Urządzenie nie może pracować z zewnętrznym programatorem czasowym lub systemem zdalnego sterowania (pilotem).
11. Nigdy nie wyciągać wtyczki z gniazdka ciągnąc za kabel.
12. Nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru, gdy w pobliżu znajdują się dzieci i nie pozwalać dzieciom obsługiwać urządzenia.
13. W przypadku nieużywania oraz przed złożeniem/rozłożeniem i czyszczeniem zawsze najpierw wyciągnąć wtyczkę!
14. W żadnym wypadku nie otwierać obudowy urządzenia. Istnieje niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym.
15. Nie zanurzać podstawy, kabla ani wtyczki do wody. Istnieje niebezpieczeństwo zwarcia.
16. Nie używać urządzenia z akcesoriami innych producentów.
17. Regularnie sprawdzać urządzenie, wtyczkę i kabel pod kątem śladów zużycia lub uszkodzenia. W przypadku uszkodzenia kabla lub innych części prosimy odesłać urządzenie lub cokół

do sprawdzenia i naprawy do naszego serwisu.

18. Niewłaściwie wykonane naprawy mogą stwarzać znaczne niebezpieczeństwo dla użytkownika i prowadzą do unieważnienia gwarancji.
19. Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użycia w gospodarstwie domowym lub w podobnych zastosowaniach, np.
    - aneksach kuchennych w sklepach, biurach lub innych zakładach,
    - zakładach rolnych,
    - do użycia przez gości w hotelach, motelach lub innych noclegowniach,
    - w prywatnych pensjonatach lub domach letniskowych.

Wskazówki dotyczące ustawienia i bezpiecznego użycia urządzenia

20. Używać urządzenia tylko na równej powierzchni roboczej. Nigdy nie używać urządzenia na gorących powierzchniach lub w pobliżu gorących powierzchni.
21. Zwrócić uwagę na to, aby przewód przyłączeniowy nie był zakleszczony ani nie zwisał z krawędzi miejsca ustawienia i pracy, gdyż może to prowadzić do wypadków.
22. Wtyczka i kabel nie mogą wejść w kontakt z wodą.
23. Urządzenia wolno używać wyłącznie po prawidłowym złożeniu.
24. Zwrócić uwagę podczas nakładania pojemnika do miksowania, aby był on pewnie osadzony.
25. Urządzenie nie może pracować z pustym pojemnikiem do miksowania.
26. Podczas użycia miksera należy upewnić się, że pokrywa jest dobrze zamknięta.
27. Nie wkładać do pracującego miksera narzędzi, sztućców ani palców: ryzyko obrażeń!
28. Nie przekraczać maksymalnej pojemności wynoszącej 2 litry.
29. Podczas miksowania ciepłych składników koniecznie przytrzymywać ręką pokrywę na urządzeniu, gdyż inaczej pokrywa mogłaby zsunąć się, a miksowane składniki wyprysnąć.
30. Zwrócić uwagę na to, aby unikać skrajnych różnic temperatury wkładanych składników. Szkło pojemnika mogłoby ulec uszkodzeniu.
31. Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku w sposób ciągły. Po upływie ok. 5 minut należy odczekać kilka minut przed kolejnym włączeniem, aby urządzenie mogło nieco ochłodzić się.
32. Upewnić się, że silnik się zatrzymał, zanim zdejmie się ruchome części.
33. Noża nie da się odłączyć od pojemnika!

OSTROŻNIE!
Noże krzyżowe są bardzo ostre! Zachować ostrożność podczas składania, rozkładania na części i czyszczenia.

W żadnym wypadku nie otwierać obudowy urządzenia. Istnieje niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym.

Výrobce nepřebírá žádné ručení při chybné montáži, neodborném nebo chybném použití nebo po provedení opravy neautorizovanými třetími osobami.

OBSŁUGA

WAŻNE:
Urządzenia wolno używać wyłącznie po prawidłowym złożeniu. Urządzenie posiada włącznik bezpieczeństwa. Urządzenie daje się włączyć tylko z nałożonym pojemnikiem. Jeżeli urządzenie daje się włączyć bez nałożonego pojemnika do miksowania, należy go odesłać do sprawdzenia przez nas serwis klienta.
Nie wkładać do pracującego miksera narzędzi, sztućców ani palców – niebezpieczeństwo obrażeń!

1. Usunąć całkowicie materiał opakowania i zabezpieczenia transportowe.
2. Przed pierwszym użyciem starannie wyczyścić wszystkie części (patrz rozdział „Czyszczenie“).
3. Nałożyć pojemnik do miksowania na podstawę. Zwrócić uwagę na to, aby pojemnik do miksowania był prawidłowo osadzony. Jeżeli pojemnik do miksowania nie daje się łatwo osadzić, należy go tak ustawić, aby pasował on dokładnie na wał napędowy w podstawie.
4. Włożyć do pojemnika do miksowania wszystkie składniki i zamknąć go pokrywą.
5. Większe ilości należy podzielić i wkładać stopniowo.
6. Twarde składniki takie jak ser lub warzywa należy wcześniej pokroić na małe kawałki.
7. Jeżeli nie jest podane inaczej w przepisie, najpierw dodawać płynne składniki, a dopiero potem stałe. Dzięki płynnym składnikom masa szybciej daje się zmiksować przy niższej prędkości obrotowej.
8. Wybrać żądany tryb pracy i włączyć urządzenie w odpowiedni sposób. Dostępne są następujące ustawienia:
   - **Pokrętło**
     Pozycja 0: Urządzenie jest wyłączone.
     Do miksowania ustawić żądaną prędkość obrotową między „Min“ i „Max“. Regulator nastawia się bezstopniowo. Najwyższa prędkość obrotowa doskonale nadaje się do przygotowywania zielonych koktajli.

Aby móc wykorzystać następujące funkcje, należy ustawić pokrętło w pozycji „Mode/P“ („Tryb“):

- **Funkcja „P“ (przycisk do przełączania momentu obrotowego)**
  Do krótkiego, szybkiego miksowania.
  Wskazówka: Przycisk do przełączania momentu obrotowego nie zatrzaskuje się. Należy go przez cały czas miksowania przytrzymywać wciśnięty. Przycisku do przełączania momentu obrotowego należy używać tylko w 5 do 10-sekundowych interwałach.
- **Funkcja przygotowywania kruszonego lodu**
  Specjalnie do kruszenia kostek lodu.
  Urządzenie kruszy kostki lodu w krótkich odstępach.
  Włożyć kostki lodu do pojemnika do miksowania lub podczas pracy przez otwór w pokrywie. Kruszony lód można przygotować szybciej, gdy do pojemnika do miksowania doda się najpierw nieco wody, a dopiero potem kostki lodu.
  Kilka razy krótko nacisnąć na przycisk do przełączania momentu obrotowego, aż lód zostanie pokruszony zgodnie z życzeniem.
- **Funkcja delikatnego miksowania / napojów miksowanych**
  Specjalnie do delikatnego miksowania, idealnie nadaje się do przygotowywania napojów miksowanych z owoców, mleka lub jogurtu.

9. Zalecamy miksowanie w krótkich interwałach po 5 do 30 sekund, a następnie sprawdzenie konsystencji.
10. Mikser nie może pracować bez przerwy przez dłuższy czas (maks. 5 minut). Następnie urządzenie musi przez 5 do 10 minut ochłodzić się.
11. Do dodawania składników należy używać wyłącznie **dostarczonego** popychacza. Włożyć popychacz do otworu w pokrywie i wsunąć nim składniki głębiej do wnętrza urządzenia.
12. Używać miksera tylko z nałożoną pokrywą. Podczas pracy przytrzymywać pokrywę na pojemniku ręką.
13. Płynne lub inne składniki można dodawać przez otwór w pokrywie. Zachować ostrożność podczas napełniania: Gdy urządzenie pracuje, z otworu może wytrysnąć ciecz.
14. Zachować szczególną ostrożność podczas obróbki gorących składników. Para lub pryskająca ciecz mogą prowadzić do poparzenia. Wolno napełniać gorące, ale nie gotujące się potrawy.
15. Podczas miksowania ciepłych składników koniecznie przytrzymywać ręką pokrywę na urządzeniu, gdyż inaczej pokrywa mogłaby zsunąć się, a miksowane składniki wyprysnąć.
16. Podczas rozdrabniania stałych składników zalecamy kilkakrotnie nacisnąć przycisk do przełączania momentu obrotowego, gdyż noże pracujące w trybie ciągłym mogłyby utkwić w składnikach.

17. Pojemnik do miksowania należy dopiero wtedy zdjąć z podstawy, gdy silnik całkowicie zatrzyma się.
18. Po użyciu ustawić pokrętło w pozycji „0“ i wyciągnąć wtyczkę z gniazdka.
19. Aby odblokować pojemnik do miksowania, wyciągnąć go prosto do góry.

CZYSZCZENIE I PIELĘGNACJA

1. Za pomocą przycisku do przełączania momentu obrotowego pojemnik i noże dają się łatwo wyczyścić. Wlać do pojemnika trochę ciepłej wody z dodatkiem kilku kropli płynu do mycia naczyń i nacisnąć na chwilę przycisk do przełączania momentu obrotowego. Wypłukać czystą wodą.

Przed czyszczeniem urządzenie zawsze wyłączyć i wyjąć wtyczkę z gniazdka.
OSTROŻNIE! Zachować ostrożność podczas czyszczenia noży krzyżowych, są one bardzo ostre. Nie zanurzać urządzenia w wodzie.

2. Nie używać do czyszczenia żadnych ostrych środków czyszczących ani gąbek, aby nie uszkodzić powierzchni.
3. Podstawy nie wolno zanurzać w wodzie. Wytrzeć podstawę wilgotną ścierką i wysuszyć miękką ścierką. Uważać, aby woda nie dostała się do podstawy.
4. Przed czyszczeniem całkowicie opróżnić pojemnik miksujący.
5. **Podstawy i pojemnika nie wolno zanurzać w wodzie.**
6. **Uwaga: Pojemnika do miksowania, pokrywy, zamknięcia i popychacza nie wolno czyścić w zmywarce do naczyń.**
7. Uporczywe zapachy cebuli lub czosnku dają się usunąć np. sokiem z cytryny.
8. Przed złożeniem i ponownym nałożeniem pojemnika do miksowania na urządzenie zaczekać, aż wszystkie części całkowicie wyschną.

PRZEPISY NA KOKTAJLE OWOCOWE

Ten mikser doskonale nadaje się do przygotowywania koktajli owocowych, zwłaszcza tych zielonych. Jeżeli chodzi o składniki koktajli owocowych, fantazja nie ma granic. Delikatne rozdrabianie składników w mikserze gwarantuje, że zachowane zostają składniki odżywcze zawarte w owocach i warzywach. Przygotowane napoje są przyjemnie gęste.
Zielone koktajle owocowe udają się najlepiej, gdy nie używa się do ich przygotowywania przycisku do miksowania napojów, lecz gdy urządzenie zostanie ustawione za pomocą regulatora obrotowego na poziom „MAX“ . Używać składników dla pojemności maksymalnie 0,8–1,0 l. Aby uniknąć nadmiernego ogrzania się napojów, należy ten proces powtarzać maksymalnie 2 - 3 razy.

Koktajle owocowe z miękkich składników można optymalnie przygotować za pomocą przycisku „Napoje miksowane“.

Koktajle owocowe to nie tylko napoje, lecz również przekąska między posiłkami, gdyż zawarta w nich ilość kalorii i składników odżywczych jest wyższa niż np. w zwykłych sokach. Zwłaszcza osoby chore na cukrzycę nie powinni ich pić w sposób nieograniczony.

Jeżeli podczas miksowania powstaje za dużo piany, można ją po prostu zebrać. Ewentualnie należy składniki nieco krócej miksować. Artykułów spożywczych na bazie oleju takich jak mak lub orzechy (np. do masła makowego lub orzechowego) nie należy miksować przez dłużej niż 90 sekund, aby uniknąć przegrzania się silnika. Zielone koktajle składają się z owoców, zielonych roślin i wody, tworząc w ten sposób zbalansowaną przekąskę. Jeżeli używane są dzikie zioła lub podobne, należy zwrócić uwagę na to, aby nie były one trujące. Jako zielonych roślin można użyć np. szpinaku, sałaty rzymskiej, roszponki warzywnej, botwiny, jarmużu, przepołowionych liści kapusty włoskiej, białej i czerwonej, marchwi, rzodkiewki, selera naciowego, liści jabłoni, endywii lub ogórków sałatkowych. Użyć można również ziół takich jak pietruszka, koper, cząber, bazylia, mięta, melisa lekarska, czosnek dęty i dzikich roślin takich jak podagrycznik pospolity, mlecz, pokrzywa, szczaw itp.

Na zielone koktajle dobrze nadają się kiełki rzodkiewki, lucerny i rzeżuchy, można do nich dodać również spirulinę (algi) w tabletkach.

Pamiętać o tym, aby zawsze pokroić wszystkie składniki (długość ok. 2 cm).

Obieranie ze skórki nie jest konieczne, za wyjątkiem ananasa lub owoców/warzyw nie pochodzących z upraw ekologicznych. Owoce cytrusowe, oprócz cytryn i limonek, należy obierać ze skórki, gdyż inaczej smak jest zbyt intensywny. Nie przechowywać zbyt długo przygotowanych koktajli owocowych. Zalecamy spożywać świeżo przygotowany napój, aby skorzystać ze wszystkich składników odżywczych. Przy dłuższym przechowywaniu składniki mogą opaść na dno pojemnika.

Wskazówki dotyczące przygotowywania

Zawsze napełniać najpierw miękkie i płynne składniki.

Nasze przepisy to przepisy na jedną dużą lub dwie normalne porcje. Najcenniejsze składniki odżywcze znajdują się w skórce owoców i warzyw oraz zewnętrznych liściach. Dlatego radzimy używać tylko nieobranych warzyw i owoców z upraw ekologicznych, które należy przed pokrojeniem dobrze umyć.

Suszone owoce należy przed zmiksowaniem namaczać przez 1 - 2 godziny. Do słodzenia można użyć nektaru z agawy, cukru brzozowego (ksylitolu) lub stewii. Zależnie od gustu można dodać mniej lub więcej wody.

Podczas przygotowywania wszystkich wymienionych koktajli obowiązuje następująca zasada:

Owoce i warzywa należy umyć lub obrać ze skórki, wszystkie składniki pokroić na kawałki o wielkości ok. 2 cm. Włożyć wszystko do miksera. Miksować przez chwilę na najwyższych obrotach aż do uzyskania żądanego stopnia gładkości.

Przepisy na zielone koktajle

Green Power
1 słodkie jabłko, 1 banan, ¼ cytryny, 1 liść botwiny z łodygą, 250 ml wody lub zimnej zielonej herbaty

Koktajl na trawienie
2 suszone, namoczone figi, 1 słodkie jabłko, 2 kiwi obrane ze skórki, 1 garść (ok. 50 g) młodego szpinaku, 250 ml wody

Pikantny koktajl warzywny
1 gałązka selera, 2 pomidory, 4 gałązki natki pietruszki, ¼ cebuli (obranej), ¼ papryczki chili bez pestek, ocet jabłkowy, olej ew. sól, 250 ml wody

Koktajl z dzikich ziół
1 słodkie jabłko, 4 łodygi szczawiu, 10 stokrotek, 2 liście krwawnika pospolitego, 5 liści mlecza, 2 liście rzeżuchy wodnej, 250 ml wody

Koktajl „Leckermäulchen“
1 dojrzała brzoskwinia (bez pestki), 50 g malin, ½ banana, 5 liści pokrzywy, 10 liści rukoli, 10 liści młodego szpinaku, 1 łyżka cukru brzozowego, ¼ cytryny, 250 ml wody

Koktajl na pobudkę
1 dojrzała gruszka, 1 dojrzały banan, ¼ cytryny, 1 garść (ok. 50 g) młodego szpinaku, 1 liść mięty, 250 ml wody

Przepisy na koktajle owocowe

Oczywiście wszystkie koktajle można słodzić według własnego gustu. Zamiast wody można użyć też herbaty owocowej lub soku, w mniejszej lub większej ilości, zależnie od żądanej konsystencji.

Koktajl jagodowy
250 g mieszanych jagód (truskawki, maliny, porzeczki, jeżyny, ew. mrożone jagody), 1 pomarańcza obrana ze skórki, miąższ z ½ laski wanilii, stewia do smaku, 100 ml wody, 3 kostki lodu
Porada: Zamiast kostek lodu można dodać 1 dużą kulkę lodów waniliowych.

Koktajl tropikalny
200 g ananasa obranego ze skórki, 150 g dojrzałego mango obranego ze skórki, 1 pomarańcza obrana ze skórki, miąższ z 1 dojrzałej persymony, 100 ml wody

Koktajl z gruszek i czarnego bzu
1 dojrzała gruszka, 100 g czerwonego winogrona, ¼ cytryny, 1 szczypta cynamonu, 100 ml soku z czarnego bzu, 100 ml wody, 3 kostki lodu

Koktajl ogórkowo-arbuzowy
150 g arbuza, 150 g melona galia, ½ ogórka sałatkowego, 2 liście mięty, 100 ml wody, 3 kostki lodu

Koktajl śniadaniowy
2 suszone, namoczone śliwki bez pestki, 2 suszone, namoczone morele, 1 dojrzała gruszka, 2 łyżki płatków owsianych, 2 migdały, 4 orzechy włoskie, 1 szczypta cynamonu, 150 ml mleka, maślanki, soku jabłkowego lub pomarańczowego

Koktajl z mirabelek
250 g mirabelek bez pestek, 1 łyżka soku z cytryny, 3 krople olejku migdałowego, 3 namoczone morele, 250 ml mleka lub wody

Koktajl z jabłka pieczonego
1 duże jabłko umyć, wyjąć gniazdo nasienne, napełnić 2 łyżkami rodzynek, 1 łyżką mielonych orzechów włoskich, 1 łyżką miodu i 1 szczyptą cynamonu. Włożyć jabłko do formy ognioodpornej, piec w piekarniku przez ok. 20 minut w temperaturze 200°C, odstawić do ochłodzenia. Pieczone jabłko zmieszać z 2 łyżkami śmietanki, 1 łyżką rumu, 2 łyżkami borówek i 200 ml mleka.
Porada: Przygotować kilka jabłek i zamrozić je osobno.

Lassi

Mango lassi
Miąższ z jednego dojrzałego mango, 1 szczypta kardamonu, 150 g jogurtu (10% tłuszczu), 5 kostek lodu
Porada: Zamiast mango można użyć również 300 g truskawek, wiśni itp.

PRZEPISY

Koktajl tropikalny
2 pomarańcze i 1 papaja pocięte na kawałeczki, zmiksować, poprzez otwór w pokrywie dodać 3 kostki lodu i łyżkę syropu kokosowego, ponownie zmiksować, rozlać do szklanek i podać.

Koktajl KiBa
200 g wypestkowanych wiśni, 1 banan i 3 kostki lodu, zmiksować, rozlać do szklanek.

Mleko truskawkowe
100 g truskawek, 1/4l. zimnego mleka, 1 kostka lodu, zmiksować i rozlać do szklanek.
WSKAZÓWKA: zamiast truskawek można użyć jagód lub innych owoców, np. bananów.

Shake truskawkowy
2 kulki lodów waniliowych, 100 g truskawek, 1/8 l. zimnego mleka, zmiksować, rozlać do szklanek.

Shake czekoladowy
2 kulki lodów czekoladowych, 1 łyżka kremu nugatowo-orzechowego, 1/4 l. zimnego mleka, zmiksować i rozlać do szklanek.

Shake bananowo-orzechowy
3 łyżki drobno zmielonych orzechów, 1/2 banana, 1 łyżeczka soku z cytryny, 2 łyżki śmietany, 1 łyżka miodu, 200 ml zimnej serwatki, 2 kostki lodu, zmiksować i rozlać do szklanek.

Irish Dream
Roztrzepać 2 cl whisky z łyżeczką proszku czeko-ladowego i 0,2 l. śmietany.

Koktajl z kruszonego lodu
Szklany dzbanek wypełnić do połowy kruszonym lodem. W mikserze wymieszać 1 plasterek ana-nasa (pociętego w kawałeczki), 3 łyżki wódki, 3 łyżki Curacao blue, 2 łyżki

syropu kokosowego, 100 ml ananasa, mieszankę wlać do pokruszo-nego lodu i podawać ze słomką.

Owocowy dżem
200 g ulubionych owoców jagodowych wymieszać z 200 g cukru i przelać do zakręcanego słoika. Ten dżem można przechowywać w lodówce około tygodnia.

Shake warzywny
1/2 czerwonej papryki, 50 g selera, 100 g pomidorów, 2 natki pietruszki, 1 szczypior, 100 ml soku pomidorowego, 100 g zimnego sosu warzy-wnego. Wszystkie twarde warzywa umyć, pociąć w kawałki. Wszystkie składniki zmiksować, dodać sól i pieprz do smaku.

Pesto
1 pęczek bazylii, 50 g parmezanu pociętego w duże kawałki i 2–3 ząbki czosnku z rozetrzeć 1/8 l. oliwy z oliwek wyciśniętej na zimno. Ew. dodać kroplami dodatkowy olej, aż mieszanka będzie kremowa i podawać do gorącego spaghetti.

Zbiornik miksera natychmiast po przygotowaniu umyć, aby zapobiec przeniesieniu smaku czosnku.

Guacamole - puree z avocado
1 dojrzałe avocado, 2 łyżki kwaśnej śmietany, 1 łyżka soku z limetki, 1/4 łyżeczki zmielonego kminku, 1 łyżka posiekanej zielonej kolendry, sól, pieprz, tabasco
Przepołowić avocado, wyrzucić pestkę. Miąższ owocowy wyciągnąć z miski i zmiksować ze śmietaną, sokiem z limetki i przyprawami. Dodać soli i pieprzu do smaku.

Ciasto na omlet
500 ml mleka, 3 jajka, 1 szczypta soli, 250g mąki. Wszystkie składniki wrzucić do zbiornika i dobrze wielokrotnie zmiksować za pomocą włącznika chwilowego. Ciasto przed pieczeniem ok. 15 minut zostawić do napęcznienia.

Przepisy podane w tej instrukcji obsługi zostały starannie opracowane i sprawdzone przez autorów i przedsiębiorstwo UNOLD AG, ale bez gwarancji. Wyklucza się odpowiedzialność autorów lub przedsiębiorstwa UNOLD AG i ich pełnomocników za szkody osobowe, rzeczowe i majątkowe.

WARUNKI GWARANCJI

Udzielamy na nasze produkty 24 miesięcznej gwarancji od daty zakupu (warunkiem jest zachowanie faktury zakupu lub paragonu) na szkody, które przy użytkowaniu zgodnym z przeznaczeniem wskazują na wadę fabryczną. W czasie trwania gwarancji usuniemy wady materiałowe bądź fabryczne zgodnie z naszym osądem poprzez naprawę lub wymianę.
Gwarancja udzielana jest na produkty sprzedawane na terenie Niemiec i Austrii. W innych krajach proszę zwrócić się do właściwego Importera. Urządzenia, w których wymagane jest usunięcie wady, proszę przesłać razem z kopią faktury zakupu, na której musi być widoczna data zakupu, z załączonym opisem wady, w oryginalnym pudełku, dobrze zapakowane i na własny koszt na adres serwisu. Gwarancja nie obejmuje szkód wynikających ze zużycia, użytkowania niezgodnie z przeznaczeniem i nieprzestrzegania wskazówek dotyczących konserwacji i pielęgnacji. Roszczenie gwarancji wygasa, jeżeli naprawa bądź otwarcie przedmiotu będą przeprowadzone przez stronę trzecią. Ewentualne roszczenia użytkownika końcowego wobec sprzedawcy/dealera nie są ograniczone tą gwarancją. Gwarancja nie obejmuje zarysowań lub przebarwień pojemnika np. ziołami. Zarysowania lub przebarwienia nie wpływają na działanie i sprawność urządzenia.
Nie wkładać do urządzenia żadnych ciał obcych takich jak np. widelce, łyżki lub noże. Noże i ciała obce mogą ulec uszkodzeniu, w takim przypadku wygasa prawo do roszczeń z tytułu gwarancji.

UTYLIZACJA / OCHRONA ŚRODOWISKA

Nasze urządzenia wyprodukowane zostały na wysokim poziomie do długiego użytkowania. Regularna konserwacja i fachowe naprawy poprzez nasz serwis mogą wydłużyć pracę urządzenia. W razie kiedy urządzenie jest uszkodzone i nie nadaje się do naprawy, proszę przestrzegać zaleceń:

Ten produkt nie może być zutylizowany razem z normalnymi odpadami domowymi. Muszą Państwo dostarczyć ten produkt do zbiorczego punktu recyklingowego dla urządzeń elektrycznych i elektronicznych.

Poprzez oddzielne zbieranie i recykling odpadów pomagają Państwo chronić naturalne zasoby i sprawiają, że ten produkt będzie zutylizowany w sposób bezpieczny dla zdrowia i środowiska naturalnego.

BESTELLFORMULAR

Bitte senden Sie das ausgefüllte Bestellformular an:

UNOLD AG
Abteilung Service
Mannheimer Straße 4
68766 Hockenheim

Telefon +49 (0) 62 05/94 18-27
Telefax +49 (0) 62 05/94 18-22
E-Mail service@unold.de
Internet www.unold.de

Anrede / Title		Telefon Phone No.
Vorname / First name		
Name / Surname		Telefax Fax No.
Straße/Nr. / Street/No.		
PLZ/Ort / City		E-Mail

BESTELLUNG / ORDER

Stück	Art.-Nr.	Bezeichnung		
	7860501	Messbecher (ohne Deckel)		
	7860502	Deckel (ohne Messbecher)		
	7860503	Behälter (ohne Deckel)		
		Stößel		

Aktuelle Preise und Informationen erhalten Sie auf unserer Internetseite unter www.unold.de oder telefonisch bei unserem Service.

Aus dem Hause

UNOLD®